Bayerische StaatsBibliothek

Münchener DigitalisierungsZentrum Digitale Bibliothek

Krünitz, Johann Georg, 1728-1796

Oekonomische Encyklopädie oder allgemeines System der Staats-, Stadt-, Haus- u. Landwirthschaft Nebst 3 1/2 Bogen Kupfer

Bd.: 6

Berlin 1784

Oecon. 1032-6
urn:nbn:de:bvb:12-bsb10296595-8
VD18 90037634

<36602468050014

<36602468050014

Bayer. Staatsbibliothek

Oecon.
1032
(6

Krünitz

Th^lo 2858^1

Oec. 1032.

Oeconomia. Lexica. 12.

~~Oec. gen. No. 21.~~

R

D. DAN. GOTTFR. SCHREBER

Oekonomiſche
Encyklopädie,
oder
allgemeines Syſtem
der
Staats- Stadt- Haus- u. Landwirthſchaft,
in alphabetiſcher Ordnung;

von
D. Johann Georg Krünitz,
der Ruſſiſch-Kaiſerl. freyen oekonomiſchen Geſellſchaft zu St. Petersburg Mitglied, der kön. preuß. gelehrten Geſellſch. in Frankf. an der Oder Beyſitzer, der Götting. deutſchen Geſellſchaft, der Oberlauſitzer Bienengeſellſchaft, und der Leipz. oekonom. Soc. Ehren-Mitglied, wie auch der oekonom. patriot. Soc. in Schleſ. ordentliches Mitglied und Correſpondent.

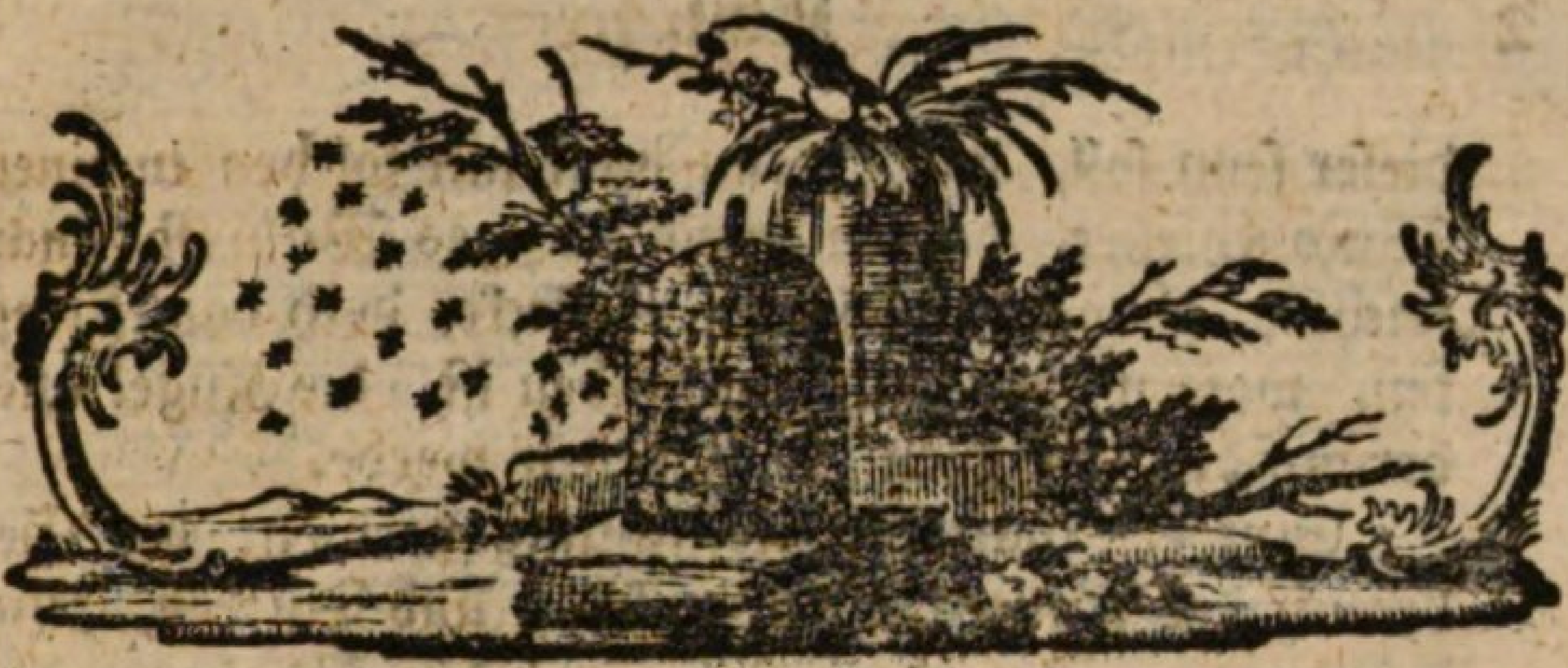
Sechſter Theil,
von Blut bis Bro. Nebſt 3½ Bogen Kupfer.

Zweyte Auflage.

Mit Königl. Preußiſchen und Churfürſtl. Sächſiſchen Privilegien.

Berlin, 1784.
bey Joachim Pauli, Buchhändler.

BIBLIOTHECA
REGIA
MONACENSIS



B. B.

Blut, iſt bekannter Maßen, derjenige rothe Lebensſaft, welcher aus dem Nahrungsſafte entſteht, in den Adern eines lebendigen Körpers umläuft, und ſich in alle fleiſchige Theile ergießt. Ich handle hier eigentlich von deſſen ökonomiſchen, und beyläufig auch von deſſen mediciniſchen Gebrauche.

Zuvörderſt gebraucht man das Blut von einigen Thieren, zur Speiſe; z. E. der Haſen und Rehe Blut, oder ſo genannten Schweiß; ferner, das Gänſe- und Schweine-Blut, wovon das erſtere insgemein zum Gänſe-Schwarz genommen, das letzte aber allezeit zu Würſten gefüllet wird, wiewohl hierzu auch Einige Rinds-Blut nehmen, welches aber höchſt ſchädlich iſt.

Das Ochſen-Blut wird zum Anſtreichen der Zäune, Gitterwerke, Luſthäuſer, Weinlauben, Haus-Pfoſten, und anderer Dinge, wie auch zum **Zeugfärben**, gebraucht.

Unter die abergläubigen Dinge gehört wohl unſtreitig der Gebrauch des Blutes zum Schießen, da ein Jäger, wenn er gewiß ſchießen will, das Blut von ſeiner rechten Hand pulveriſieren, und unter das Pulver miſchen ſoll; wie man dergleichen Kraft auch dem Blute von jungen Wiedehopfen zuſchreibt. Man verfertiget auch gewiſſe **Blut-Kugeln**, deren Nutzen

dieſer ſeyn ſoll, daß, wenn man mit ſolchen in einen Wald ſchießet, darin nur ein einziges Wild iſt, man ſolches, ohne zu wiſſen, wo es ſtecke, doch damit treffen, wofern aber keins vorhanden iſt, die Kugel wieder auf den Schützen zurück gehen werde.

Eine ernſthaftere Betrachtung verdient der Gebrauch des Blutes von Menſchen und Thieren, zum Düngen. Von der ausnehmenden Wirkung des Menſchenblutes als eines Düngers, hat man auf Schlachtfeldern leider! mehr als zu oft überzeugt zu werden, die betrübte Gelegenheit gehabt. Evelyn erzählt, daß nach der Schlacht auf den Feldern von Bagnam, in Devonſhire, wo Lord Hopton einen herrlichen Sieg erfochten, das Blut der Erſchlagenen den Boden, welcher kurz zuvor beſäet worden war, dermaßen fruchtbar gemacht habe, daß die meiſten Weitzenſtängel in der darauf erfolgten Aernde 2, 3, 4, ja 7, und manche ſo gar 14 Aehren getragen haben. Der Eigenthümer des Feldes ſah, daß es erbärmlich zuſammen getreten war, und wollte noch einmahl ſäen. Es wurde ihm aber, um vielleicht eine Probe zu machen, wiederrathen, und er bekam hernach ſo vortreffliches Getreide.

Von gleichem Nutzen iſt das Blut der Thiere, indem in demſelben alle zur Fruchtbarmachung erforderliche Eigenſchaften, als: ein gewiſſes Salz, Oehl und ſpirituöſes Weſen verborgen liegen. Eine überzeugende Probe davon verſichert der Verf. des Dünger-Lexicon, im 3 St. der Oecon. Nachr. S. 211 in einer ſehr kalten gebirgigen Gegend geſehen zu haben, woſelbſt er ein Stück Feld gefunden, welches einem Schlächter zugehörte, und durch dieſe Art Dünger dergeſtalt fruchtbar gemacht worden war, daß die daneben liegenden Felder eines gewiſſen unermüdeten Landwirthes, welcher Tag und Nacht auf die Verbeſſerung und Fruchtbarmachung ſeiner Felder bedacht war, es auch darin vor allen in daſiger Gegend befindlichen Wirthen ſehr weit gebracht hatte, nur wie ein dürres Land dagegen ausſahen.

Obſervation ſur le ſang & la chair des animaux, employées comme engrais, ſt. im *Journ. oeconom.* Dec. 1761, S. 569; desgl. in No. IX. der *Gazette ſalut.* v. J. 1762.

D'un nouvel uſage des excremens humains & du ſang, ſt. im *Journ. oeconom.* Mai 1762, S. 208, f.

In

In der Arzeneykunſt braucht man das Blut verſchiedener Thiere, als: der Gänſe, Enten, jungen Ziegen, Holz- Turtel- und zahmen Tauben, der Repphühner, Haſen, Hirſche, Ziegen oder Böcke, Schildkröten, Stiere, Stuten, Chamäleons, grünen Fröſche ꝛc. Der Gemſenſchweiß wird wider den Schwindel gerühmt. Der Schweiß von März-Haſen, auf rohe Leinwand geſtrichen, ſoll ein bewährtes Mittel wider die Roſe ſeyn; der Schweiß vom Fuchs aber den Stein zermalmen und austreiben. Der Dachsſchweiß wird in den Apotheken zu einem Mithridat wieder die Peſt nebſt andern Dingen gebraucht. Das Eſel-Blut wird beſonders in der Raſerey gerühmt. Das warme Blut der Stiere haben die Alten für ein Gift gehalten. Den innerlichen, und mehrentheils auf Aberglauben beruhenden, Gebrauch des Menſchen-Blutes, inſonderheit der weiblichen Monathszeit, übergehe ich hier billig mit Stillſchweigen.

Blut des heil. Januarius, (wunderthätiges) ſiehe unter **Januarius.**

Blut-Ader-Geſchwulſt bey Pferden, ſ. Ader, (Aufgelaufene) im I Th. dieſer Encyklopädie, S. 399, f.

Blut-Birn, ſiehe unter **Birn,** Th. V, S. 420.

Blut-Blume, Hæmanthus *Tourn.* & *Linn.* Die Wurzel beſteht aus verſchiedenen dicken, fleiſchigen Zwiebeln, welche oben zuſammen hangen, und einen Knollen bilden, aus welchem ein fleiſchiger, fleckiger Stängel hervorkommt, der ſich an der Spitze in verſchiedene lanzenförmige Blätter, die an ihren Rändern wellenförmig ſind, ausbreitet. Die Stängel werden ungefähr 1 Fuß hoch, und an der Seite derſelben, näher der Wurzel, bricht ein ſtarker, fleiſchiger, ungefähr 6 oder 8 Zoll langer, Stiel hervor, welcher einen großen Büſchel von Blumen trägt, die in eine Hülle oder Bedeckung eingeſchloſſen ſind. Die Blumen ſehen gelblichroth aus, und tragen Beeren, die, wenn ſie reif ſind, eine ſchöne rothe Farbe haben.

1. **Blut=Blume mit flachen, zungenförmigen, glatten Blättern. Die afrikaniſche Blut=Blume, oder die Tulpe vom Vorgebirge der guten Hoffnung.** Hæmanthus (*coccineus*) foliis linguiformibus planis lævibus *Prod. Leyd.* 42. Hæmanthus Africanus. *H. L. B.* Tulipa Capenſis.

2. **Blut=Blume mit langen ſchiffleinsförmigen Blättern.** Hæmanthus (*carinatus*) foliis longioribus carinatis.

Die erſte Sorte hat eine große, zwiebelartige, Wurzel, aus welcher im Herbſte 2 breite, flache Blätter hervorkommen, welche zungenförmig, auf jeder Seite rückwärts gebogen ſind, und flach auf der Erde ausgebreitet liegen, welches beſondere Anſehen ſie den ganzen Winter hindurch haben. Im Frühlinge fallen dieſe Blätter ab, daß alſo vom May, bis zum Auguſt, die Pflanze blätterlos iſt, und allemahl erſt im Herbſte ihre Blumen hervorbringt, kurz vorher ehe die neuen Blätter zum Vorſchein kommen. In den Büchern, wo dieſe Pflanze abgebildet wird, werden die Blumen auf ſtarken aufrechtſtehenden Stielen wachſend angetroffen; ſie pflegen aber ſelten über 2 bis 3 Zoll über die Blumenzwiebel in die Höhe zu ſteigen, und bilden eine große Traube glänzend rother Blumen, welche zuſammen in einem gemeinen blätterig gefärbten Kelche eingeſchloſſen ſind. Sie ſind röhrig, und haben ein einziges, in 6 Theile zerſchnittenes, Blumenblatt. Jede Blume hat 6 lange Staubfäden, die über das Blumenblatt hinaus ſteigen. In der Mitte befindet ſich der Eyerſtock, welcher unter der Blume ſitzt; und auf demſelben ein Griffel, welcher oben eine Narbe hat. Der Eyerſtock wird in Europa ſelten zu Samen reif, ſondern fällt gemeiniglich mit der Blume ab, und alsdann kommen die grünen Blätter zum Vorſchein, die ſich auf dem Erdboden ausbreiten.

Die zweyte Sorte hat eine große Bollenwurzel, wie die erſte, welche 3 bis 4 Blätter treibt, die über

1 Schuh hoch werden. Sie ſind nicht, wie der erſten Sorte ihre, flach, ſondern ausgehöhlt, wie der Boden eines Kahnes, und ſtehen auch gerader, als jener ihre; ſind aber nicht ſo breit. Die Blumen ſind etwas dunkelröther.

Beyde Sorten ſind in Europa ſchwer fortzupflanzen, denn ihre Wurzeln ſetzen ſehr wenig junge Brut an; daher die holländiſchen Gärten aus Afrika, von dem Vorgebirge der guten Hoffnung, wo ſie wild wachſen, und Samen tragen, damit verſorget werden müſſen. Die Pflanzen ſind zu zart, als daß ſie in dieſem Lande im Winter in der freyen Luft fortkommen ſollten. Daher muß man die Wurzeln in Töpfe mit lehmiger Erde legen, und im Winter in einer mäßigen Wärme erhalten, woſelbſt dieſe Zeit über, die Blätter ſich in voller Schönheit zeigen, und ein angenehmes Anſehen geben werden, wenn ſie ſich unter andern Pflanzen im Treibhauſe befinden. Sind die Blätter abgefallen, ſo kann man die Wurzeln ausheben, und auſſer der Erde bis zum Auguſt aufbehalten; alsdann werden ſie in friſche Töpfe gelegt, und bis zu Ende des Septembers in freyer Luft gelaſſen, worauf ſie in das Treibhaus kommen, und daſelbſt öfters, aber mäßig, begoſſen werden.

Wenn man eine Rabatte vorn an die Glashäuſer macht, welche ſo eingerichtet werden kann, daß man ſie mit Gläſern bedecken kann, worunter dieſe Wurzeln mit den afrikaniſchen Gladiolis, Ixia, perſiſchen Cyclamen, u. d. gl. in den Boden geſetzt werden, ſo werden ſie beſtändiger blühen; auch werden die Stiele viel länger werden, als diejenigen, welche man in Töpfen hält.

3. **Blut=Blume mit lanzenförmigen, wellengleichen, gerade ſtehenden Blättern. Kleinere afrikaniſche Blut=Lilie. Baſtard=Dragun.** Hæmanthus (*puniceus*) foliis lanceolatis ovatis undulatis erectis *H. C.* 127. Hæmanthus colchici foliis, perianthio herbaceo. *H. Elth.* 167. Dracunculoides, BOERH. *Ind. alt.* 2. 226.

Die Wurzeln ſind aus vielen dicken, fleiſchigen Knollen zuſammengeſetzt, welche oben mit einander verbunden ſind, wo ſie ein Haupt bilden, aus welchem ein fleiſchiger gefleckter Stängel, wie bey dem Dragun, hervorkommt, welcher ſich oben in verſchiedene lanzenförmige Blätter ausbreitet, die am Rande wellenförmig ſind. Die Stängel werden ungefähr 1 Schuh hoch; die Blätter ſind 6 bis 8 Zoll lang, und in der Mitte 2 breit. Neben dieſen Stängeln, zunächſt an dem Erdboden, dringet ein ſtarker fleiſchiger Stiel heraus, welcher ungefähr 6 bis 8 Zoll lang iſt, und oben eine große Blumentraube hat, welche in einem grünen, bleibenden Kelche ſteckt. Die Blumen ſind wie bey der vorigen Sorte, haben aber eine gelblich rothe Farbe. Sie kommen im May, Jun. oder Julius zum Vorſchein. Die darauf folgenden Beeren haben, wenn ſie reif ſind, eine ſehr ſchöne rothe Farbe.

Es iſt dieſe Sorte ebenfalls auf dem Vorgebirge der guten Hoffnung zu Hauſe; von daher iſt ſie zuerſt nach Holland, und ſodann weiter in alle europäiſche Gärten gekommen. Man kann ſie durch Abtheilung der Wurzeln fortpflanzen. Die beſte Zeit dieſes zu thun, iſt im Frühlinge, ehe die Pflanzen neue Stängel treiben; und dieſes iſt auch die rechte Zeit, ſie in friſche Töpfe zu verſetzen. Da ſich aber an den Wurzeln nicht viel junge Brut anſetzt, ſo kann man ſie am beſten aus dem Samen ziehen, welcher in unſern Gegenden häufig reif wird. Denſelben muß man in Töpfe mit leichter guter Erde, deren Boden man mit etwas Kalkſchutt belegt hat, ausſäen, die Töpfe aber den ganzen Winter über im Glashauſe erhalten. Setzt man dieſelben in das Lohbeet im Lohglashauſe zwiſchen die Pflanzen, wo leerer Raum iſt, ſo bleibt die Erde warm, und trocknet nicht ſo bald, als wenn man ſie in ein trocknes Glashaus ſetzt, daher wird auch der Same weit eher aufgehen. Im Frühlinge kann man die Töpfe aus

dem

dem Glashauſe nehmen, und in ein Miſtbeet graben, welches das Wachsthum der Pflanzen befördern wird. Bey gelinder Witterung muß man ihnen täglich friſche Luft geben, damit ſie nicht ſchwach werden. Sind ſie zum Verſetzen tauglich, kann man ſie einzeln, in beſondere mit leichter Erde angefüllte Töpfe pflanzen, und ſie wieder in das Miſtbeet eingraben, damit ſie friſch einwurzeln. Alsdann muß man ſie allmählich abhärten, und nachher in das trockne Glashaus ſetzen, wo ſie beſtändig bleiben ſollen. Im Winter muß man ſie nicht zu naß halten; denn, da ihre Wurzeln fleiſchig und ſaftig ſind, ſo verfaulen ſie bey der Näſſe gern. Im Sommer muß man ihnen bey gutem Wetter viel friſche Luft geben, und ſie, beſonders zu der Zeit, wenn ſie blühen, fleißig begießen.

Blut⸗Egel, Blut⸗Igel, Blut⸗Sauger, Saug⸗Egel, L. Hirudo, Sanguiſuga, Fr. Sangſue, iſt ein kleiner, einem Regenwurme gleicher, ſchwärzlicher, auch wohl auf dem Rücken grünlicher, und unter dem Bauche rother Wurm, welcher ſich gemeiniglich in Moräſten und Teichen aufhält.

Man gebraucht die Blut⸗Egel anſtatt des Aderlaſſes oder des Schröpfens, um gewiſſen Krankheiten entweder vorzubauen oder ſie zu heilen, und es haben ihrem ſehr heilſamen Blutdurſte unzählig viel Menſchen die Dauer ihres ſchätzbaren Lebens zu danken. Ich werde kürzlich die wichtigſten Krankheiten anzeigen, in welchen man ſich ihrer mit Nutzen bedienen kann, und nachher die Art ihres Gebrauches, nebſt den dabey zu beobachtenden Regeln der Vorſichtigkeit hinzu fügen. Zuvörderſt findet ihr Gebrauch in allen Arten des Seitenſtiches, die von einer Entzündung des Blutes ihren Urſprung nehmen, wie auch in epidemiſchen Gallenfiebern, in welchen die überflüſſige, verdorbene oder ausgetretene Galle zugleich heftige Seitenſtiche verurſachet, Statt. In epidemiſch graſſiren⸗

renden Krankheiten, haben ſie ſo gar da ihren großen Nutzen, wo der Aderlaß höchſt ſchädlich ſeyn könnte. Wenn ſich zu ſolchen Krankheiten eine Raſerey oder Wahnwitz geſellet, ſo kann man ſowohl an den Schläfen, als hinter den Ohren, Blutegel anlegen, um die Gefahr dieſer Zufälle zu mindern. Bey jungen und zarten Kindern, wo man den Aderlaß noch nicht ohne Wiederrede anbringen kann, oder bey erwachſenen Kindern, wo ſich das Vorurtheil, auch in den hitzigſten Entzündungsfiebern, bey Pocken und Maſern, noch immer wieder dieſe heilſame Operation empöret, iſt der Gebrauch der Blutegel die ſicherſte und vortheilhafteſte Zuflucht. Bey ſchmerzhaften Entzündungen können ſie füglich am leidenden Theile, ſonſt aber am beſten an den Schläfen, angeleget werden. Wer einen unüberwindlichen Abſcheu vor dem Aderlaß hat, kann zur Zeit einer nachtheiligen Vollblütigkeit, dem Schnäpper oder der Lanzette durch die Dienſtfertigkeit der Blutegel ausweichen, und bey Kindern wird der Ueberfluß des Blutes dadurch am ſicherſten vermindert. Durch die langſame Ausleerung des Blutes werden zugleich alle die Folgen, als: ſtarke Ermattung, Schwachheit, Ohnmachten ꝛc., die bey vielen nach dem Aderlaß zu entſtehen pflegen, verhindert. In anhaltenden Fiebern, wo die Kräfte des Kranken ſchon eine ſtarke Abnahme erlitten haben, und keine ſchleunige Ausleerung wohl Statt finden kann, rühmt Mead die Blutegel als das ſicherſte Ausleerungsmittel. In der Hirnwuth, oder Entzündung des Gehirnes, (ſo eigentlich eine Sommerkrankheit iſt, welche daher entſtehen kann, wenn man mit entblößtem Haupte ſich lange in der Sonnenhitze aufhält, oder ſich gar derſelben an einem feuchten Orte ſchlafend ausſetzt,) hat Pringle 6 bis 7 Egel an die Schläfe legen laſſen, und ihre Anwendung, nach vorhergegangenem reichlichen Aderlaß, vorzüglich wirkſam gefunden; und Medicus beſtätigt ihren

Nutzen

Nutzen durch eigene Erfahrungen. In langwierigem Schwindel räth Alexander Benedictus, die Egel hinter den Ohren anzulegen. Auch bey den Kröpfen, und in Verhärtung der Milz, hat man ſie ſehr heilſam gefunden. Bey Verhärtungen der Leber, nach langen viertägigen oder übel curierten kalten Fiebern, haben ſie, am Maſtdarm angelegt, einen unglaublichen Nutzen. Es iſt hieraus leicht zu begreifen, welchen Nutzen ſie in Blutſchlagflüſſen, in der fallenden Sucht, wenn ein ſtarker Zufluß des Blutes nach dem Kopfe vorhanden iſt, und in heftigen Kopfſchmerzen, auch alsdann haben müſſen, wenn die letztern eben nicht von einer Anhäufung des Blutes herrühren; wenigſtens können ſie ſo lange als das beſte Linderungs=(Palliativ=) Mittel betrachtet werden, bis man Zeit gewinnet, die wahre Urſache der Kopfſchmerzen zu heben. Entſtehen die Kopfſchmerzen von Flüſſen, ſo legt man, nach Foreſt's Vorſchrift, die Egel hinter den Ohren, oder innerhalb der Naſenlöcher, an. So gar in den unausſtehlichen Kopfſchmerzen, welche von einer veneriſchen Schärfe ihren Urſprung nehmen, und wo der türkiſche Mohnſaft nur die Zufälle verſchlimmerte, hat Hr. D. Hirſchel die Egel als das beſte Palliativmittel gefunden. In den ſtärkſten Entzündungen der Augen, in heftigen Ohrenſchmerzen, in Entzündung des Zahnfleiſches, und daher rührenden beſchwerlichen Zahnſchmerzen, in allen Arten gichtiſcher und flüſſiger Schmerzen, haben ſowohl die alten, als viele neuere Aerzte, gutgefunden, die Egel an den ſchmerzhaften Theilen, als: an den Schläfen, an den innern Augenwinkeln, hinter den Ohren, an das Zahnfleiſch ꝛc. anzulegen. Gisler erzählt im XX B. der überſ. Schwed. Abhandl., daß ein mit heftigen Gichtſchmerzen geplagter Mann, durch Anlegung zehn friſcher Blutigel an den Fußknochen, ſich jedes Mahl auf ſechs Monathe davon befreyet habe. Zacutus Luſitanus hat von den Egeln ſowohl in vielen andern

A 5 Krank=

Krankheiten, als beſonders bey unleidlichen Lenden-Schmerzen, Chiragra, Podagra, Gonagra, u. ſ. w. die herrlichſten Wirkungen geſehen, wenn er ſie an den leidenden Stellen anſetzen laſſen. Nach Gisler's Verſicherung, finden die Nordländer dieſe blutbegierige Würmer in ſolchen Krankheiten ſehr dienlich, die von einem verderbten, ſcharfen und ſalzigen Blute verurſachet worden, beſonders in allen ſcorbutiſchen Zufällen und deren Folgen, in der Roſe, Gicht, bey unheilbaren faulen Schäden, im Knochenkrebs, und bey veneriſchen Schäden. Sie nehmen in dergleichen Fällen eine Menge von 20 bis 30 Egeln, und ſetzen ſie nicht allzu nahe an die Wunde, wo die Haut am ſtärkſten entzündet und am dünnſten iſt, und wo große Aeſte von Adern ſind. Ihr Nutzen zeigt ſich auch in allen Arten von krätzigen Ausſchlägen am Leibe und auf dem Kopfe; ingleichem bey Finnen und alten unheilbaren Flecken im Geſicht, wenn ſie am Haarwuchs und um die Stirn geſetzt werden. In einer Kopfwuth, die vom ausbleibenden periodiſchen Geſchäfte der Natur entſtanden, wobey alle Mittel nicht helfen wollen, hat Zacutus Luſitanus durch vier an den Geburtsgliedern angelegte Egel einen ſtarken Blutfluß und augenſcheinliche Linderung hervorgebracht. Eben dieſe glückliche Wirkung hat er von denſelben in einer fallenden Sucht, von verſtopfter Reinigung bey einer Wöchnerinn entdeckt. In unleidlichen Schmerzen der Schläfe rühmt er ihren Gebrauch ungemein, und bauete durch dieſelben dem Aufſchwellen der Zunge glücklich vor. Bey melancholiſchen Leuten ſchaffen ſie, am Maſtdarm angelegt, unglaubliche Linderung. In der Bräune und bey andern ſchlimmen Halskrankheiten, ſind ſie ein unſchätzbares Heilungs-Mittel. Bey heftigen Augenſchmerzen lieſſen Hollerius und Foreſtus die Egel vorn an die Stirn, Heiſter aber an die Thränenwarze ſetzen, wenn dieſe aufgeſchwollen, oder die Augen entzündet waren. Bey den verborgenen

Anſtal-

Anſtalten der goldenen Ader (Hämorrhoiden), und in allen daher rührenden Krankheiten, ſind ſie das ſicherſte und unſchuldigſte Mittel. Wenn man ſich hütet, mit ihrem Gebrauche innerlich treibende Mittel zu verbinden: ſo hat man nicht zu fürchten, daß ſie den goldenen Aderfluß befördern werden; ſie helfen vielmehr die Zufälle des Unterleibes beſänftigen, und ſchaffen bey Verſtopfungen der Blutgefäße des Unterleibes, bey geſchwollenen und entzündeten Gefäßen des Maſt-Darmes, und daher entſtandenen Rücken- und Lenden-Schmerzen, die ſchleunigſte Linderung. Um dem Mittel noch mehr Wirkſamkeit zu geben, ſchlägt Zacutus Luſit. vor, erſt einen trocknen Schröpfkopf an den Maſt-Darm zu ſetzen, damit hernach die Egel an der innern hervorgezogenen Haut des Maſtdarmes deſto beſſer anſaugen können. In den Krankheiten des Unterleibes bey hypochondriſchen Perſonen, die mehrentheils Verſtopfungen der Gefäße im Unterleibe haben, und hämorrhoidaliſchen Zufällen unterworfen ſind, zeigen die Blutigel vortreffliche Wirkungen, wenn man überzeugt iſt, daß die Hypochondrie nicht eine bloße Schwäche der Nerven zum Grunde hat, und wenn ſie am Maſtdarm angeſetzt worden. Das Blutſpucken, oder Blutharnen, nach zurückgetretener goldenen Ader, macht den Gebrauch der Egel unentbehrlich. Findet man es nöthig, den Blutfluß aus dem erwähnten Darme noch eine Weile zu unterhalten, wenn die Egel ſchon abgefallen ſind, ſo kann man alsdann den Vorſchlag des Ritters Roſén in Erfüllung bringen. Man bedient ſich nähmlich eines Nachtſtuhles, der an den Seiten 1 oder 2 Zuglöcher hat. In dieſen ſetzt man 4 brennende Lichter, die ſo kurz ſind, daß die Flamme nicht nahe an den Deckel reichen kann. In die Mitte ſtellet man einen Teller oder ein anderes Gefäß, welches man vorher genau abgemeſſen hat. Der Kranke ſetzt ſich auf den Stuhl, und die Wärme der Lichter, nebſt dem Luftzug, befördern den gleichen Abgang ſo lange, als man es für rathſam hält; und man kann auf ſolche Weiſe leicht 6, 8 bis 12 Unzen, nach Gutbefinden, abführen. So bald es genug iſt, leget man

eine

eine Compreſſe auf, die mit Weingeiſt oder ungariſchem Waſſer befeuchtet iſt, oder auch, das Blut deſto ſchneller zu ſtillen, nur eine Compreſſe mit ein wenig gebrannter Leinwand. **Beym ſchweren Zahnen der Kinder**, und allen damit verknüpften Zufällen, verdienen die Egel eine vorzügliche Empfehlung. Man legt ſie alsdenn hinter die Ohren oder an die Schläfe, wo ſie die Entzündung des Zahnfleiſches und den ſtarken Zufluß des Blutes nach dem Kopfe auf eine vortheilhafte Art vermindern. Bey **Ausſchlägen des Kopfes und Geſichtes der Kinder**, verſagen ſie faſt nie die erwünſchte Wirkung.

Zuweilen hält es ſchwer, den Blutfluß nach dem Herabfallen der Egel, ſogleich zu ſtillen. Eine doppelt gelegte leinene Compreſſe, in ein Gemiſche von Branntwein und Waſſer getaucht, leiſtet gemeiniglich gute Hülfe. Sollte aber dieſes Mittel nicht zureichend ſeyn, ſo kann man ſeine Abſicht durch eine in Silberglätt=Eſſig eingetunkte und aufgeſchlagene Compreſſe deſto zuverläſſiger erreichen.

Ich füge noch einige **Regeln der Vorſicht beym Gebrauch der Blutigel** hinzu. 1. Man hüte ſich, daß man ſie nicht vor der Zeit mit Gewalt abnehme, ſondern warte vielmehr ab, bis ſie, voll des eingeſogenen Blutes, von ſelbſt abfallen. Es kann ſonſt leicht geſchehen, daß ihr Saugerüſſel, ſammt den Zähnen, in der Wunde ſtecken bleibt, und gefährliche Zufälle zuwege bringt. Dieſer Umſtand hat Gelegenheit gegeben, daß man einige Egel, um der übeln Folgen willen, die aber bloß von den abgeriſſenen Saugerüſſeln entſtanden, für giftig gehalten hat. Sie ſind es aber an ſich niemahls, und ihre große Verwandtſchaft mit den nackenden Erdſchnecken ſchützet ſie ſchon wieder dieſen unverdienten Vorwurf.

1. Wenn ſie an den Schläfen, hinter den Ohren, oder an den Augenwinkeln, angeſetzt werden, iſt es nöthig, auf der entgegengeſetzten Seite zu liegen, weil ſonſt

im

im Sitzen die Egel frey hangen und leicht abfallen, ehe ſie ſich voll geſogen haben.

3. Der Ort, wo man ſie anlegen will, kann vorher, (vornehmlich bey Leuten, die ſcorbutiſch ſind, oder ſonſt verdorbene Säfte haben, mit warmer Milch, Honig oder Zuckerwaſſer und Blut, beſtrichen werden, beſonders im Winter; denn ſobald ſie an etwas kaltes kommen, werden ſie ganz unwillig, ſo hungrig ſie auch ſeyn mögen. Man will überdies bemerkt haben, daß ſie ſich gern ſolche Orte ausſuchen, wo ſie in kleine Pulsadern einbeiſſen können, weil ſie das feinere Blut der Puls-Adern lieber genießen, als das gröbere der Blutadern. Ihr Nutzen in ſolchen Krankheiten des Kopfes, wo eine Oeffnung der Stirn-Pulsader gerathen wird, fällt bey dieſem Umſtande deſto deutlicher in die Augen.

4. Die beſten Egel zum Gebrauch, ſind die lichtgrauen, dunkelgrauen, oder ſchwarzen, wenn ſie nur 8 gelbe Ränder, und auf denſelben ſchwarze Tüpfelchen haben. (Hirudo medicinalis, depreſſa, cinereo-nigra, lineis octo dorſalibus flavis, ſubtus flavo variegata.) Von den ſo genannten **ſchwarzen Pferde- oder Roß-Egeln**, (Hirudo ſanguiſuga, depreſſiuscula [vel potius rotunda] nigra, margine ſubtusque flavo notata.) welche eine beſondere Gattung ausmachen, (und darum ſo genannt werden, weil man ſagt, daß ihrer neun vermögend ſind, ein Pferd zu tödten,) werden ſie leicht unterſchieden. Die rechten ſind lang und platt ausgebreitet. Sie ſchwimmen mit ſchneller Bewegung und in langen Strichen längſt der Oberfläche des Waſſers hin, welche ſie öfters berühren. Die Roß-Egel ſind rund, ſchwarz, mit einem Rande, und unten gelb, gezeichnet. Die Nordländer bedienen ſich ihrer im Nothfall, wenn es ihnen an den rechten Egeln fehlt. Sie umwinden alsdann das hintere Ende des Wurmes mit einem Faden, ſobald der Blutſauger anfängt, das Blut am andern Ende heraus zu laſſen. Will man, daß er von ſeinem

Ge-

Geſchäfte abſtehen ſoll, ſo pflegt man ihn mit einem ſcharfen Stöckchen zu reitzen, oder mit heißer Aſche, geſtoßenem Salz, auch wohl mit Aſche aus einer brennenden Tobakspfeiſe, zu beſtreuen. Wenn ſie länger als einen Tag in einer Flaſche eingeſchloſſen geweſen ſind, pflegen ſie ſchon nicht mehr anzubeiſſen.

5. Die beſte Zeit, Blutegel zu ſuchen, iſt, wenn die Fiſche in der erſten Frühlingswärme leichen, oder, wenn ſtarke Sommerhitze, Windſtille und gelinder Südwind im Jun. und Julius eintritt. In dieſen Jahrszeiten ſind ſie am allerlebhafteſten, vornehmlich aber in der Leichzeit der Fiſche. Bey kühlem Wetter oder kaltem Winde ſucht man ſie vergebens.

6. Die leichteſte und ſicherſte Art ſie zu fangen, iſt dieſe: Man nimmt eine lange weiße Ruthe, geht mit derſelben am Ufer eines Waſſers herum, und fährt an den Rändern der Sümpfe mit der Ruthe auf den Grund hin und wieder. Sodann geht man einige Schritte vorwärts, und ſieht, wenn man ſich umkehrt und nach der gerührten Seite blicket, eine Menge Egel herum ſchwimmen. Dieſe kann man mit der Ruthe bequem auf das Land werfen, wenn man ſie quer und unter dem Bauche damit anſtößt. An denen Stellen, wo oft Zeug gewaſchen, oder wo ſonſt das Waſſer am Strande oft gerühret wird, ſind ſie bald in zureichender Menge zu ſammeln, vornehmlich, wenn man an ſolchen Stellen ein weißes Tuch ausbreitet, welches mit geronnenem Blut beſtreuet iſt.

7. In kleinen Sümpfen und Seen, in Thälern und warmen Gegenden, finden ſich die echten gelb=randigen Egel zugleich bey den ſchwarzen; in kältern und waldigen Gegenden aber werden nur die ſchwarzen Roß=Egel, ganz ſchlank und mager, angetroffen. Je fetter das Erdreich iſt, und je wärmer die Seen und Sümpfe liegen, deſto dicker ſind die Egel. In fiſchreichen Wäſſern ſind ſie nicht ſo tauglich, und minder

geneigt

geneigt zum Anſaugen, als in denen, wo es an Fiſchen mangelt.

8. Die friſchgefangenen Egel beiſſen viel ſchneller an, als diejenigen, welche ſchon lange in feſt verwahrten Flaſchen eingeſperrt geweſen. Man verwahret ſie in großen Gläſern mit weiten Hälſen, und bindet dünne Leinwand darüber, damit es ihnen nie an friſcher Luft mangele. In einem Quartglaſe können ungefähr 50 Egel Platz finden. Sie nehmen aber zuſehends ab, wenn ſie zu dicht neben einander gebracht werden. Alle 4 Tage muß man ihnen friſches Waſſer geben, und den Schleim, der ſich am Glaſe anzuhängen pflegt, wohl ausſpühlen. Im Winter muß das Waſſer, worin ſie leben ſollen, verſchlagen ſeyn, und für eine gleiche mittelmäßige Wärme der Zimmer geſorget werden. Wenn die Sonne ſcheint, kann man den Würmern im Sonnenſchein eine Erfriſchung verſtatten. Verſäumt man etwas von dieſen gegebenen Regeln: ſo werden die Egel immer matter, und zuletzt zum Gebrauch ganz ungeſchickt.

9. Die Haut, wo die Egel angeleget werden ſollen, reibet man vorher mit rauher Leinwand ſo lange, bis ſie roth wird. Den Egel ſelbſt hält man entweder mit einem weißen Tuche oder in einer gläſernen Röhre, oder man legt ihn auf den Rand eines porzellanen Gefäßes, und hält ihn an den Ort, wo er anbeiſſen ſoll, damit er ſich mit ſeinem Kopfe ſelbſt eine Stelle ſuche, wo es am beſten angeht. Der Biß dieſes Thieres, welcher gleichſam eine dreywinkelige Figur bildet, iſt ſo ſanft, daß man ihn kaum empfindet.

10. Die Egel, welche einen großen Kopf haben, grün oder ganz ſchwarz und glänzend ſind; diejenigen, welche auf dem Rücken ſehr blau ausſehen, oder mit altem Blute noch halb angefüllt ſind, und die in faulem Waſſer leben, ingleichem diejenigen, welche gleichſam haarig auf dem Rücken erſcheinen, ſind nicht ſicher

zu

zu gebrauchen. Die beſten müſſen leberfarbig, dünn, und in reinem Waſſer gefangen ſeyn. Will man ſie recht nützlich zum Gebrauch aufbehalten, ſo muß man ſie täglich in friſches Waſſer legen.

11. Wenn die Egel ſich einmahl recht vollgeſogen haben, und dann wieder aufbehalten werden, pflegen ſie ſo leicht nicht wieder anzuſaugen. Wer demnach nahe an einem Fluſſe oder See wohnet, woraus ſie genommen werden, thut beſſer, daß er ſie nach dem Gebrauche wieder hinein werfe. Man ſtiftet dadurch den Nutzen, daß ſie dadurch zu fernerm Gebrach wieder heraus genommen werden können, und ſich von neuem vermehren.

Ein **Verzeichniß der vornehmſten Schriften von den Blutegeln und deren heilſamen Gebrauch**, findet man bey meiner, aus den Melanges de Philoſ. & de Mathem. de la Societ. R. de Turin, p. les années 1762—1765 überſetzten, **Beſchreibung und Abbildung einer gewiſſen neuen und ſchädlichen Gattung Egel, und den dawider zu gebrauchenden Mitteln, von J. P. M. Dana,** im 43 St. des **Neuen Hamb. Magaz.** Lpz. 1770, 8. S. 14—33. Es gehört dahin auch:

Hrn. D. Hirſchel Abhandlung vom Nutzen und Gebrauch der Blutigel oder Egel, im 1 Jahrgang der Mannigfaltigkeiten, S. 665—672, 697—704, und 713—719.

Der **Blut=Egel** gibt auch eine **Art von lebendigem Barometer** ab, und kann, in dieſer Abſicht, anſtatt eines Peißkers, womit man in Deutſchland ſchon ſeit langer Zeit dieſelben Verſuche gemacht hat, gebraucht werden. Es hat nämlich ein Landgeiſtlicher in Frankreich, in der Gegend von Tours, beobachtet, daß ein in einer mit Waſſer gefüllten gläſernen Flaſche verwahrter Egel, bey jeder Veränderung der Atmoſphäre, ſeine Lage veränderte. 1) Bey heiterm und ſchönem Wetter blieb er auf dem Boden der Flaſche, ohne Bewegung, und in einer Schneckenlinie gekrümmt, liegen. 2) Wenn es regnen wollte, ſtieg dies Inſect, einige Stunden vorher

her, bis zur Oberfläche des Waſſers in die Höhe, und blieb daſelbſt ſo lange liegen, bis ſich das Wetter wieder ſchön zu werden anließ. 3) Wenn es windig werden wollte, durchlief er das Gefäß mit großer Geſchwindigkeit, und hörte ſich zu bewegen nicht eher auf, als bis der Wind zu wehen angefangen hatte. 4) Wenn ein Donnerwetter einfallen wollte, befand ſich der Egel mehrere Tage hindurch beſtändig auſſer dem Waſſer, ſchien unruhig zu ſeyn, und litt heftige Zuckungen und Convulſionen. 5) Den Winter hindurch blieb er beſtändig auf dem Grunde der Flaſche, und zwar in derſelben Form, die er im Sommer bey klarem und heiterm Wetter angenommen hatte, nähmlich, in einer Schneckenlinie gekrümmt. 6) Bey Regen- oder Schnee-Wetter, nahm er ſeinen Sitz an der Mündung der Flaſche. Das Gefäß, deſſen er ſich zu dieſem Experiment bediente, war von gemeinem Glaſe, ungefähr 8 Unzen ſchwer. Es war auf $\frac{3}{4}$ mit Waſſer angefüllt, und die Mündung mit einem Lappen zugedeckt. Im Sommer gab der Pfarrer ſeinen Gefangenen wöchentlich Einmahl, zu andern Jahrszeiten aber nur alle 14 Tage, friſches Waſſer.

S. Gazette litter. de l'Europe. Avr. 1774, S. 460.
Gothaiſche gelehrte Zeitungen, 1774, St. 26.
Berlin. Sammlungen, VII B. 2 St. S. 193, f.

Wenn von ungefähr ein **lebendiger Blut-Egel mit dem Getränke in den Magen gekommen** iſt, ſo könnte derſelbe verdrießliche Zufälle verurſachen, dafern er ſich an die kleinen Adern des Magens anſaugte. Das beſte, was man dagegen geben kann, iſt eine ſtarke Portion Salz in Waſſer aufgelöſt, oder die Brühe von eingeſalzenem Fleiſch. Hierdurch wird das Thier getödtet, und es kann nachher durch eine Purganz, darunter ein abgeſüßtes Sublimat, oder eine andere Zubereitung von Queckſilber iſt, ausgetrieben werden.

Von verſchluckten Blutegeln, handeln die an dem oben (S. 16) angeführten Orte, S. 29, f. nahmhaft gemachten Schriften.

Zuweilen vermehren ſich die Blut-Egel in den Fiſch- ſonderlich Karauſchen-Teichen dermaßen ſtark, daß die Fiſche nicht gut fortkommen wollen, und die Egel den Teichen zu eben ſo großem Nachtheil gereichen, wie die Eidechſen. Um dieſe ſchädliche Thiere ohne die geringſten Unkoſten aus den Fiſchteichen zu vertreiben, darf man nur das Salz aus Fleiſch- und Fiſch-Tonnen in der Haushaltung ſammeln laſſen, und in den Teich werfen.

Siehe den 8ten Band der überſ. Schwed. Abhandl. S. 221, f.

Blut-Fink, ſiehe **Fink. Gimpel. Kernbeiſſer.**

Blut-Fluß der Kühe. Wenn einer trächtigen Kuh Blut abgeht, und man befürchtet, daß ſie verwerfen möchte: ſo gibt man ihr Fenchel mit Honig auf Brod ein.

Wenn eine Kuh **Blut mit der Milch** gibt, ſo iſt gemeiniglich eine Entzündung in den Eutern vorhanden. Der Landmann beſchuldiget alsdann gemeiniglich die Hexen, oder auch wohl die Kröten, die den Kühen in den Ställen, wie man ſagt, die Milch ausſaugen und blutig machen ſollen; allein, ich zweifle ſehr daran, ob die Kröten jemahls an den Kühen ſaugen. Man hat auch einige Kräuter in Verdacht, als ob ſie die Milch blutig machten, wenn die Kühe ſie freſſen; aber die Sache wäre auch noch näher zu unterſuchen.

Wenn man an der Geſchwulſt, Hitze und Röthe der Euter ſieht, daß ſie entzündet ſind, ſo muß man Umſchläge aus erweichenden Kräutern gebrauchen, oder auch nur die Euter mit ungeſalzener Butter ſchmieren, und wenn die Entzündung zur Vereiterung kommt, ſich der gewöhnlichen Mittel bedienen. Auſſerdem dienen bey blutiger Milch zuſammenziehende Kräuter. Man nimmt z. E. 5 Stück Tormentillwurzel, und 7 Stück Schlangenwurzel, eine gute Handvoll Odermennig und Baldriankraut, und anderthalb Händevoll Salz, ſtößt dieſes alles klein, gießt guten ſcharfen Eſſig dazu, rührt es wohl um, und gibt es der Kuh ſo lange zu trinken,

bis

bis ſie mit der Milch Blut zu geben aufhört. Oder, man gibt ihnen Blutkraut, nebſt Täſchelkraut, zu freſſen.

S. Der Königl. Großbritt. Churf. Braunſchw. Luneb. Landwirthſchaftsgeſellſchaft Nachrichten ꝛc. 5te Samml. S. 485, f. Hrn. Prof. Erxleben prakt. Unterricht in der Vieharzneykunſt. S. 396.

Siehe auch den Art. **Eutergeſchwulſt und Entzündung bey Kühen.**

Blut=Fluß der Pferde. Dieſe Krankheit, bey welcher das Blut dem Pferde zur Naſe, zum Maul, oder auch wohl durch den Schlauch zur Ruthe, heraus fließt, entſteht entweder von einer allzu ſtarken Anfüllung der Blut=Gefäße, oder von einer allzu ſtarken Bewegung in dem Blute, wodurch es ſo heftig in die kleinern Adern hinein getrieben wird, daß es dieſelben zerreißt, und alſo hervor dringt. Die Vollblütigkeit entſteht von einer zu ſtarken Verdauung, wenn alle Speiſen in Nahrungs=Saft verwandelt werden, wenn zumahl das Pferd ſehr gefräßig iſt und wenige Bewegung hat. Der Blutfluß kann aber auch auſſerdem durch die Jagd, oder einen andern gewaltſamen Gebrauch des Pferdes, oder auch durch große Hitze, veranlaſſet werden, weil dadurch das Geblüt in eine deſto ſtärkere Bewegung geſetzt wird. Verſtopfungen, oder ein anderer Druck auf die Puls=Adern, und äuſſerlich Beſchädigungen der Blutgefäße durch Stöße, Schläge oder Fälle, gehören ebenfalls unter die veranlaſſenden Urſachen der Blutflüſſe.

Bey einem Blutfluß aus der Naſe oder dem Maule, läßt man dem Pferde in den Flanken zur Ader, jedoch auf einmahl nicht zu viel; nimmt alsdann Saukraut (Centinodia), oder, in deſſen Ermangelung, Neſſeln, ſtößt und zerquetſchet es, und ſtopfet dem Pferde die Naſe damit zu, bindet ihm auch davon auf die Schläfe und Lenden. Will das Bluten ſich darnach nicht ſtillen, ſo nimmt man ganzen Mauleſelmiſt, dörret ihn zu Pulver, und bläſet dem Pferde davon in die Naſe. Noch beſſer aber iſt es, wenn man einen Haſen haben

kann, der in März gefangen worden; dieſen bratet man ungeſpickt zu Pulver, und bläſet dem Pferde davon in die Naſe. Im Anfange des Blutfluſſes kann man das Pferd auch bis an den Bauch in das Waſſer führen. Auch werden die Klyſtiere dabey nicht geringen Nutzen ſchaffen, dergleichen folgendes ſeyn kann. Man nimmt: Pappeln, Eibiſch, Lattich, und Burzelkraut, von jedem 1 Handvoll; Wegewart, und Spießwegereich, von jedem 2 Händevoll; nachdem dieſes in 1 Maß Waſſer und Wein gekocht worden, ſchüttet man 1 ½ Unzen Polychreſt-Salz hinzu, ſeihet es durch, thut nachher Pappelſalbe ¼ Pfund, und eben ſo viel von der Roſenſalbe, und friſche Butter darunter, und appliciert es dem Pferde laulich.

Kommt der Blutfluß wieder, ſo muß erſt der Aderlaß wiederhohlt, und alsdann folgendes gegeben werden.

℞ Pulv. conch. præp. ℥iij.
Sal. tart.
Nitr. ā. ℥ß.
Aquæ petroſel. ℔j.
Eſſ. vitriol. mart. ℥j.

M. D. S. Morgens, Mittags und Abends ein Wein-Glas voll zu geben, vorher aber wohl umzuſchütteln.

Unter das Waſſer zu trinken, kann man auch zu einem Eimer, 1 Loth Spir. nitr. dulc. und ein Weinglasvoll abgekochtes Erlenblätterwaſſer thun.

Rührt der Blutfluß von einer Pulsadergeſchwulſt (Anevrysma) her, wenn nähmlich die innern Häute der Pulsader durch die äuſſern hervor brechen, und einen mit Blut angefüllten Sack ausmachen, welcher endlich ausreißt, ſo muß das Pferd ſterben; doch iſt dieſe Krankheit ſelten.

Von dem mit dem Harn abgehenden Blute, ſiehe unten Blut-Stallen, S. 29.

S. die edle Reitkunſt Eiſenach 1771, gr. 8. S. 210, f.
v. Sind vollſtänd. Unterricht in den Wiſſenſch. eines Stallmeiſters, Gött. und Gotha 1770, f. S. 276; oder nach der neuen Ausgabe, Götting. 1775, gr. 8. S. 699, f.

Blut-

Blut = Fluß des Rindviehes, mit oder ohne Fieber; ſiehe Viehſeuche.

Blut = Garbe, Polygonum; ſ. Kochenille. (Deutſche)

Blut = Geſchwür, Ais; ſiehe Geſchwür. (Blut=)

Blut = Gras, Panicum ſanguinale *L.*; ſ. Bluthirſe, im Art. Hirſe.

Blut = Harnen der Pferde, ſiehe Blut = Stallen.

Blut = Harnen, Blut = Piſſen, des Rindviehes, wird an manchen Orten das Rothnetzen, der Weidebruch, oder das Weidebrechen, genannt. Der Kuh, dem Ochſen, iſt die Weide gebrochen, ſagt man. Das Merkmahl dieſer Krankheit iſt, wenn der Urin des Viehes roth gefärbt, und mit Blute vermiſcht iſt, und das Vieh, ſtatt des Waſſers, Blut zu harnen ſcheint. Es kann die Urſache davon in einer ſehr großen Vollblütigkeit des Thieres, und in einer Schwäche der Werkzeuge liegen, welche den Harn abſondern, und das Uebel durch eine zu große Verhitzung veranlaſſet werden. Vornehmlich eräugnet ſich dieſe Krankheit im Frühlinge ſowohl bey altem als jungen Vieh, wenn es auf die Weide in das friſche Gras getrieben wird, daher ſie auch die Mayſeuche genannt zu werden pflegt. Inſonderheit iſt dasjenige Vieh derſelben ausgeſetzt, welches die Weide wechſelt, und von einem fremden Orte, beſonders von Feld = und Angerweide auf Holzweide gebracht wird. Sie iſt nicht bey allem Vieh von gleicher Stärke. Bey einigen iſt ſie nur gelinde, und wird bald überſtanden. Wenn ſie überhand nimmt, ſo krümmet ſich das Vieh, läßt vom Freſſen ab, und ſehnet ſich nur nach dem Saufen, welches ihm aber höchſt ſchädlich iſt. Die Mittel, welche gegen dieſe Krankheit angerathen werden, ſind folgende:

Nach Anzeige des 71 St. der Leipz. Samml. Lpz. 1750, 8. S. 1006, nimmt man zu 1 Stück Vieh, für 3 Groſchen Spiritus Salis, und 1 Gr. 6 Pf. Branntwein. Dieſes wird in 3 Theile eingetheilt, und allemahl über den andern Tag Abends dem Viehe eingegoſſen; es muß aber eine Stunde vor = und nachher faſten.

Im 82 St. der Hannov. gel. Anz. v. J. 1754, desgl. im 123 St. der Lpz. Samml. S. 239, wird folgendes Verfahren angerathen. Sobald man merket, daß das Vieh dieſe Seuche hat, muß es ſogleich von der Weide, und in den Stall gebracht werden. Alsdann nimmt man eine Handvoll weiße Stärke, gießt rein Brunnenwaſſer darauf, worin man die Stärke ſich auflöſen läßt, und alsdann ſo dünn rühret, daß es dem Viehe bequem eingegeben werden kann. Nachher gibt man dem Viehe trocken Futter, aber nichts zu ſaufen, ſo wird ſich der Blutfluß in 24 Stunden ſtillen.

Nach des Hrn. v. Eckhart Vorſchrift, in ſeiner Experimental Oeconomie, Jena, 1754, 4. S. 171, nimmt man $\frac{1}{2}$ Pfund Speck, ſchneidet ſolchen in viereckige Stücke, wie einen Würfel, kochet ihn in 1 Maß Biereſſig eine Viertelſtunde, und ſchüttet alles zuſammen, wenn es meiſtens oder halb kalt iſt, der Kuh in den Rachen, und läßt ihr eine Stunde darnach ein gut Mehlſaufen geben. Weil nun ſolch Stück Vieh wenigſtens 2 Tage nicht ausgetrieben werden darf, ſo muß demſelben dieſe Zeit gut Futter, und allezeit eine Handvoll Mehl in das Saufen gerührt werden.

In Oſtgothland, in dem Kirchſpiele Näsby, heilet man das Blutharnen des Rindviehes damit, daß man das eigene Waſſer in einen Schuh auffängt, (vielleicht weil man gleich nichts anders bey der Hand hatte, da dieſer Verſuch das erſte Mahl angeſtellet wurde,) und dem Viehe eingibt. Andere geben ihm einen gebratenen und in Theer getauchten Sill oder Strömling ein. Das Vieh, welches anderswoher in dieſes Kirchſpiel kommt, befindet ſich den erſten Sommer ſelten wohl, ſondern bekommt eigentlich das Blutharnen, wie man glaubet, von dem Schleifſteinraſen, auf dem es weidet. S. Hans Herderſtröms Beſchreib. dieſes Kirchſpiels, im XIX B. der überſ. Schwed. Abhandl. a. d. J. 1757, S. 279.

In der aus dem Schwediſchen überſetzten Anleitung zu einer Vieharzneykunſt, in Hrn. Prof. Schrebers Neuer Cameralſchr. V Th. Halle 1766, gr. 8. S. 436, werden folgende Mittel empfohlen. Man nehme Blutwurzel (Tormentilla) 6 Loth, und Eichenmos (Pulmonaria arborea offic.) 4 bis 5 Händevoll, zerhacke und koche es mit Speiſebier, und gebe jedem Stücke von dieſem Tranke des Morgens zwey Mahl, jedes Mahl 1 Nößel. Oder: Man nehme Alaun, Ringelblumen (Calendula offic.), und Blutwurzel, koche es in Waſſer, und laſſe es dem Viehe ſaufen. Oder: Man nehme fein roth Lack

$\frac{1}{4}$ Stan-

¼ Stange, Krebsſteine 10 bis 12 Stück, mache es zu Pulver, und ſchabe mit einem Meſſer etwas Harz dazu, worauf man es dem Viehe eingibt. Oder: Man nehme Pontak ¼ Nößel, Lein-Oehl eben ſo viel, miſche und gebe es. Oder: man zerſtoße gebrannten Backofenleim, koche ihn in Flußwaſſer, und laſſe dem Viehe davon 2 bis 3 Mahl, ſo viel es will, ſaufen.

Nach der Vorſchrift des 18ten St. der gel. Beyträge zu den Braunſchweig. Anzeigen, v. J. 1767, behält man ein ſolches Thier, um es zu curieren, im Stalle, entzieht ihm alles grüne Futter, welches alsdann höchſt ſchädlich iſt, wirft ihm ein wenig altes gutes trocknes Heu vor, und läßt es dabey 24 Stunden durſten. Dabey gibt man ihm täglich zwey Mahl, und zwar jedes Mahl 1 Quart Lauge von friſchen jungen Eichen-Rinden, oder von grünen Eichenſpänen, auch wahl überdem 1 Quart friſche Schafmilch, ein. Die eichene Rinde oder Späne müſſen etwa 8 Stunden vorher in kaltes Waſſer geſchüttet werden, damit ſie auslaugen; und man erkennet, ob die Lauge gut ſey, wenn ſie dunkelbraun, wie ſtarkes Bier, iſt. Die Bauern und Hirten, welche ſolchem Viehe überdem Stückchen von Scharlachtuche, und andere abergläubige Mittel, eingeben, ſagen, man müſſe das auf dem Wurzelſtamme einer friſch abgehauenen Eiche ſich geſammelte und gelaugete Waſſer dazu gebrauchen, wenn es helfen ſolle. Es kann ſolches geſchehen, wenn man dergleichen Stamm in der Nähe hat, und ſich eben Waſſer darauf befindet; man hat es alsdann in der Geſchwindigkeit. Man kann auch jede Lauge von friſchem Eichenholze dazu nehmen. Die Lauge reiniget und zieht die verletzten Eingeweide zuſammen; die fette Schafmilch ſchmeidiget und heilet. Geſchieht die Cur frühzeitig, und iſt die Krankheit nicht heftig: ſo iſt das erkrankte Thier in 3, 4, höchſtens 8 Tagen, als ſo lange man es von der Weide im Stalle behalten muß, geneſen. Bey jungem Viehe, Rindern und Stieren, iſt der Weidebruch nicht ſo gefährlich, und ihnen nachher mehr nützlich, als ſchädlich, indem ſie nach überſtandner Krankheit ungemein wachſen und zunehmen. Alte Kühe werden dadurch geſchwächt, und ſterben ſehr leicht daran.

Die allgemeine Haushaltungs- und Land-Wiſſenſchaft, Th. IV, S. 236, imgleichen das oeconomiſche Handbuch, Ulm 1767, 8. S. 421, geben das Robertskraut, eine Gattung von Storchſchnabel mit rothen Blumen, welche in Deutſchland wild wächſt, als ein ſpecifikes Mittel wider das Blutharnen der Kühe, an. Man ſtößt dieſes Kraut in einem marmornen Mörſer, preſſet den Saft aus, und gibt der Kuh ¼ Nößel da-

von alle Morgen und Abend, ſo wird es meiſtens in 3 Tagen die Cur vollenden. Es gibt aber einige Fälle, worin andere Krankheiten dergleichen Blutharnen nach ſich ziehen; und alsdann ſchlägt dieſe Arzeney nicht an. Man muß den Verſuch nur mit 6 bis 7 Doſen machen; wenn dieſe nicht helfen wollen, kann man ſeine Zuflucht zu folgendem Mittel nehmen. Man koche in 2 Quart Waſſer eine Quantität von dieſem Robertskraut, und eben ſo viel Täſchelkraut. Wenn ſie ½ Stunde lang wohl gekocht haben, ſtecke man ein gutes Stück Zimmet hinein; und wenn es noch ein Par Minuten lang gekocht hat, nehme man es vom Feuer, gieße es ab, und laſſe es kalt werden. Hierin löſet man 2 Quent Zucker auf, und ſchüttet 100 Tropfen Vitriolgeiſt hinein; ſchüttelt es wohl durch einander, und gibt dem Thiere alle 4 Stunden ¼ Nößel kalt, bis es wieder geſund iſt.

Die Zelliſche Landwirthſchaftsgeſellſchaft, rühmet in der 5ten Samml. ihrer Nachrichten ꝛc. S. 501, f. folgendes als ein ſicheres Mittel. Man nimmt Balſamum Sulphuris 2 Loth, Terpenthinoehl 1 Loth, und Ziegelſteinoehl ½ Loth. Von dieſer Miſchung gibt man dem Viehe 80 bis 90 Tropfen auf ein wenig Brod, des Morgens nüchtern, und läßt es eine Stunde darauf faſten. Es wird täglich nur einmahl eingegeben. Nach dreymahligem Gebrauch pflegt das Uebel aufzuhören.

Eine andere Cur iſt folgende. Man ſoll dem Viehe weder Waſſer, noch anderes Getränk, trinken laſſen, ſondern ihnen Buttermilch und ihr eigenes Waſſer dafür geben; hernach nehme man Krabbenklau (ein Kraut) 6 Loth, Hirſe 1 Loth, auch ſo viel Hanfkörner gepülvert, in 2 Quart weißen Wein, thue dazu 2 Loth Theriak, koche es zuſammen ab, und gieße die Brühe davon dem Viehe ein.

Oder: Man reibe Blutſtein recht klein, thue zerquetſchten Kümmel darunter, miſche es mit Eſſig, und gieße es laulich dem Viehe ein, menge ihm auch Blutkraut unter das Futter.

Oder: Man nehme einen Häring, zerſchneide ihn, tauche ihn in Theer, und laſſe ſie ſolchen verſchlingen.

Herr Scopoli, in ſeinem Annus III. hiſtorico-naturalis, Lipſ. 1769, 8. S. 40, curiert das Blutharnen durch Schöllkraut (Herba chelidonii), mit Butter oder Fett vermiſcht, und dem Viehe in den Hals geſteckt.

Endlich iſt, nach Hrn. Prof. Zeihers Bericht, auch Hundekoth in Milch eingeweicht und durchgeſeihet, unter den Bauersleuten in Deutſchland, England ꝛc. ein gewiſſes Mittel für ihr Rindvieh, wenn es Blut harnet.

Manch-

Manchmahl ſind die Werkzeuge, die zur Abſonderung und Ausleerung des Harnes dienen, beſchädigt und mit einem Geſchwüre beſetzt; oder ein Stein, der irgendwo ſteckt, hat ſie verletzt, welches das Blut-Harnen nach ſich zieht. Wenn man dieſes aus den übrigen Kennzeichen wahrnimmt, ſo richtet man darauf die Heilungsart ein.

Herr L. Sales, in Genf, hat angemerkt, daß das Rindvieh von 2 oder 3 Jahren, oder auch älteres, welches in den Wäldern unter den Eichen, im Frühlinge, da dieſelben ausſchlagen, geweidet, ſich das Blutharnen zugezogen habe. Er hat bemerkt, daß dieſe Krankheit ſelten die Kühe angreift, ſondern gemeiniglich nur die Ochſen und Stiere, und daß ein Vieh, welches einmahl dieſe Krankheit ausgeſtanden hat, dieſelbe niemahls wieder bekomme. Es ſind alſo unſtreitig die Eichenblätter die Urſache davon, weil zu der Zeit, da das Vieh dieſelben frißt, ſich noch kein anderes Gras in den Wäldern befindet, daher auch das Vieh über die Eichenblätter ſehr begierig thut, und davon zu freſſen nicht aufhört, bis die Blätter härter werden, und das Gras ihren Mangel erſetzt. Es muß daher der Viehhirt in den erſten 14 Tagen, da er das Vieh zur Weide treibt, auch wohl länger, ſehr aufmerkſam ſeyn, und ſowohl in dem Walde, als in dem Stalle, fleißig Achtung geben, ob der Urin nicht ſeine Farbe verändere. Es iſt kein anderes Mittel, dieſe Krankheit zu erkennen; denn, obgleich das Vieh davon angegriffen iſt, ſo ſcheint es doch noch immer gleich, und frißt gleich fort; es verfällt aber zuletzt plötzlich in Schwachheit, nachdem es ſein meiſtes Blut verloren hat, und ſtirbt innerhalb 24 Stunden. So bald man den Blutfluß gewahr wird, ſoll man, nach Hrn. Sales Vorſchrift, das Vieh in den Stall verſchließen, und es kein Waſſer trinken laſſen, ſondern ihm täglich 3 bis 4 Mahl Molken, überdies Morgens und Abends, 3 bis 4 Tage lang, jedesmahl 3 Eyerdot-

ter, mit 4 bis 5 Gläſern guten Rahm vermiſcht, ihm auch zugleich von dem Täſchelkraut viel zu freſſen geben. Manchmahl frißt das Vieh dieſes Kraut mit Luſt; wenn es aber daſſelbe verachtet, ſo muß man es zerſtoßen, und das Vieh ganze Klumpen davon verſchlingen laſſen, die man ihm zu dem Ende in den Rachen ſtößt. Für das übrige Futter muß man ihm friſches und zartes Gras geben, welches auf einer Wieſe geſammelt werden muß; und insbeſondere, wo möglich, viel Salat. Um zugleich die Ausgänge des Leibes offen zu halten, läßt man ihm auch Klyſtiere von Molken geben, zumahl, wenn der Auswurf geringe und trocken iſt. S. Herrn Sales Brief über dieſe Materie, d. d. Genf, d. 5 Jan. 1763, im 2 St. des 5ten Jahrg. 1764, der **Berner Abhandlungen und Beobachtungen**, S. 196—200.

Nach Hrn. Prof. Schrebers Verſicherung, im II Th. ſeiner Sammlung, hat auch der Belemnit in dieſer Krankheit öfters vortreffliche Wirkung bewieſen.

Blut=Harnen der Schafe und Lämmer. Blut=Krankheit. Blut=Staupe. Das rothe Waſſer. Ein erfahrner und angeſehener Landwirth in Schleſien hat bemerkt, daß dieſe Krankheit beſonders alsdann ſich äuſſere, wenn auf naſſen Wieſen mit eiſenſteinigen Grunde war gehütet worden, und das Vieh von dem ſcharfen Hahnenfuß, deſſen Blüthe gelb und fleckig, das Kraut aber rautenförmig iſt (Ranunculus luteus maculatus acris), gefreſſen hatte, wie man denn auch jedesmahl bey Eröffnung des Magens eines geſtorbenen Schafes dergleichen Kraut darin fand. Das dawider angewendete Mittel beſtand in Kampher mit Terpenthin zu gleichen Theilen vermiſcht, wovon auf 300 Schafe von jedem für 3 Sgr. unter Salz gemengt gegeben wurde. Seit 3 Jahren, da dies Mittel ſowohl im Frühjahre und Herbſte præſervative, als auch ſonſt curative, angewendet wird, ſind die damit behafteten Schafe von der Blut=Staupe befreyt geblieben.

S. Oecon. Nachr. der patriot. Geſellſch. in Schleſien, I B. 28 St. v 17 Jul. 1773, S. 219, fgg.
Leipziger Intell. Bl. v. J. 1773, No. 36, S. 387.

Vorgedachten Hahnenfuß, oder doch eine Spielart davon, hat bereits Linné, in ſeiner Schoniſchen Reiſe, für ein Kraut angeſehen, dem die Blutſtaupe zur Laſt geleget werden kann, und bewieſen, daß die alten Naturforſcher, unter dem Blut-Kraut (Herba ſanguinalis), dem ſie ſolche Verwüſtungen zuſchreiben, nichts anders verſtanden haben. Inzwiſchen gibt es mehr ſcharfe und freſſende Kräuter, und alſo auch mehrere Urſachen der Krankheit. Zu geſchweigen, daß nicht eben immer dieſe im Genuß des Futters, ſondern auch wohl im Getränk, und anderwärts mehr, zu ſuchen ſeyn würden.

Nach Hrn. Prof. Schrebers Meinung, (ſ. deſſen Anmerkung zur Elliſchen Abhandlung von der Schafzucht, im XII Th. ſeiner Sammlung, Halle, 1764, gr. 8. S. 304, f.) entſteht dieſe Krankheit am meiſten vom Genuß ſcharfer freſſender Kräuter, die zu ſehr auf den Urin treiben. Dergleichen Kräuter wachſen im trocknen und naſſen Boden, doch mehr im naſſen, daher dieſe Krankheit die Schafe auch am meiſten betrifft, die auf feuchten und naſſen Boden geweidet werden. Auch iſt ſie im Frühjahre ſehr gewöhnlich, da das Vieh überhaupt mehr ungeſunde Kräuter frißt, die noch jung ſind, weil ſein Appetit nach dem Grünen, zu der Zeit am ſtärkſten iſt. Was die Cur betrifft, ſo kommt es dabey hauptſächlich darauf an, daß das überflüſſige Blut zuvörderſt durch einen Aderlaß abgezapfet werde, dabey aber gar nicht nöthig iſt, auf eine beſondere Ader zu reflectiren; ferner, daß die Hitze des Geblütes durch kühle und ſchmerzſtillende Mittel gehoben, und die Schärfe deſſelben durch ſchleimige Arzeneyen gemindert werde. Die Mittel determiniren ſich nach den verſchiedenen Urſachen der Krankheit. In hieſiger Gegend braucht man als ein ſouveränes Mittel, das Kraut von der Baumwurzel (Scrophularia nodoſa), und die jungen Sproſſen von Ellern. Beydes wird ganz klein geſchnitten, und mit Salz vermiſcht dem Viehe eingegeben. Unter den Gewächſen aber, deren Genuß dem Viehe dieſe Krankheit zuzieht, gehört die wilde Anemone, oder das Waldhähnlein insbeſondere.

Blut⸗Hirſe, Panicum ſanguinale *L.*; ſiehe unter Hirſe.

Blut⸗Holz, Hæmatoxylum, Engl. Bloodwood, in der Landesſprache Quammochitl, iſt eine Art Färbeholz. Es wächſt bey dem Seebuſen von Nicaragua, in Amerika, und iſt von einer ſehr hohen rothen Farbe. Siehe Kampechen⸗Holz.

Blut⸗Huſten, ſiehe in den Supplementen.

Blut⸗Igel, ſ. Blut⸗Egel.

Blut⸗Krankheit, ſ. Blut⸗Harnen.

Blut⸗Kraut, ſiehe Kochenille. (Deutſche) Maier.

Blut⸗Kraut der Alten, ſ. oben, S. 27, und Wald⸗Hähnlein.

Blut⸗Kraut⸗Wurz, Spiræa Ulmaria *L.*; ſiehe Geißbart, No. 1.

Blut⸗Kugel, ſ. oben, S. 1.

Blutlaſſen bey Thieren, ſ. Aderlaß.

Blut⸗Melken, ſ. unter Eutergeſchwulſt und Entzündung bey Kühen.

Blut⸗Meß⸗Geſchirr, ſ. Blut⸗Wage.

Blut⸗Nüſſe, ſ. unter Haſel⸗Staude.

Blut⸗Piſſen, ſ. Blut⸗Harnen.

Blut⸗Regen, ſ. unter Regen.

Blutrünſtig, ſagt man, wenn ſich an einem Theile des Leibes durch einen Fall, Stoß oder Schlag, wodurch die Haut ſchlaff geworden, geronnen Geblüt geſetzt hat. Um ſolches Geblüt zu zertheilen, muß man 1) öfters friſche Rindfleiſch⸗Scheiben, oder auch in Brannt⸗wein, worin Saffran eingeweichet worden, eingetunkte Läppchen, legen. Oder, 2) man knüpfet in ein Leindwandtüchlein ein Büſchlein Salz, tunket ſolches öfters in ſiedend Waſſer, und hält es warm darauf. Man kann auch ein Pflaſter von Wachs, Harz und Weineſſig, mit einander zerlaſſen, darüber legen. Oder, man zerläßt in Roſenwaſſer ½ Unze weißen Traganth, thut darzu 4 Scrupel geſtoßene Weißwurzkraut⸗Wurzel, und 2 Scrupel geſtoßenen Kampher. Hiermit

mit wird ein Pflaſter beſtrichen, welches man ſo lange liegen läßt, bis es von ſelbſt abfällt. Siehe auch Blaues Mahl, Th. V, S. 619.

Blut=Sauger, ſ. oben Blut=Egel.

Blut=Sauger, ein Inſect, L. Acarus ſanguiſugus, Ricinus minutiſſimus, Fr. Tique; ſ. Milbe.

Blut=Schwär, ſ. unter Geſchwär.

Blut=Spat, ein Zufall der Pferde; ſ. unter Spat.

Blut=Stallen, Blut=Harnen der Pferde, entſteht öfters, wenn die Pferde übertrieben werden, oder wenn etwas in den Nieren verletzt, oder ein Stein zu vermuthen iſt. Zuweilen kommt das Blut aus den Harn=Gängen, zuweilen aber aus den Pulsadern des Schlauches; desgleichen kann auch ein Fall, ein Schlag oder ein harter Sprung, ein Blutſtallen veranlaſſen.

Kommt das Blutſtallen von innerlichen Urſachen, ſo muß man die Schärfe der Säfte, ſo viel möglich, zu mildern ſuchen. In ſolchem Falle wird Milch, mit armeniſchen Bolus gegeben, gute Dienſte thun. Man nimmt, z. E. Milch, 2 Maß; armeniſchen Bolus, gepülvert, 2 Unzen; japaniſche Erde, 1 Loth; miſchet es zuſammen, und gießt es dem Pferde auf einmahl ein. Oder: Man nimmt Liebſtöckel und Rauten, drückt den Saft heraus, thut Wein und Eſſig daran, und gibt es dem Pferde gegen Mittag, 5 oder 6 Tage lang, zu trinken. Oder: Man nimmt 4 Ziegelſteine, welche erſt vom Brennofen gekommen, leget ſie in eine Gluht, und läßt ſie wohl heiß werden; thut ſodann die Streu aus dem Stande, und leget dem Pferde die heißen Ziegelſteine unter den Schlauch, daß es darauf ſtallen kann, und ihm der Rauch oder Dampf an den Leib gehen möge; dieſes thut man täglich drey oder vier Mahl. Als ein bewährtes Mittel wird auch dieſes gerühmt, wenn man eine Schüſſel voll Hühnermiſt ſtößt, denſelben in einem Säcklein ins Waſſer hängt, daſſelbe ausdrücket, und dem Pferde davon zu trinken gibt. Oder: Man zerſtößt

eine Quantität wilden Storchſchnabel (Robertkraut), preſſet den Saft aus, und thut zu jedem Nößel ½ Quent geſtoßenen Alaun, und 2 Quent Drachenblut. Hiervon wird dem Pferde täglich 1 Nößel gegeben.

Iſt dem Pferde durch eine allzu große Gewalt, oder durch einen Schlag von einem andern Pferde, eine Ader zerſprenget oder zerriſſen worden, davon das Blut häufig in die Blaſe läuft, und ein Blutpiſſen erfolgt: ſo iſt die Krankheit gefährlich, und kann öfters tödlich ſeyn, beſonders wenn das Blut an einem Orte ſtecken bleibt, ſtocket, und Inflammation anrichtet, welches in den verletzten Theilen ſelbſt geſchehen kann. In ſolchem Falle läßt man ſofort zur Ader, und gebrauchet Gundermann, Fünffingerkraut und Wegebreit, von jedem ½ Unze, pulveriſiert es, gießt 1 Pfund Wurzelkrautwaſſer darauf, ſchüttelt dieſe Mixtur wohl unter einander, und gibt dem Pferde 6 Unzen davon auf einmahl ein, ſo daß es allemahl von 6 zu 6 Stunden dieſe Doſin, und folglich die ganze Compoſition, bekomme. Zugleich bringt man des Tages zwey oder drey Mahl ein anhaltendes Klyſtier bey. Hierzu nimmt man Herlitzen, 4 Unzen, und Hundszungen-Blätter, 1 Handvoll; läßt alles in 1 Maß Bier eine Viertelſtunde lang ſieden, ſeihet es durch ein Tuch, thut nachher 4 Unzen friſche Butter, und 1 Unze Magſamenoehl dazu, und gibt das Klyſtier in 2 Mahlen. Hiernächſt gebraucht man auch folgende Latwerge. Man nimmt: Hohlunderblüthe, 2 Unzen; Herlitzen, eine Unze; Anieß- und Agnuscaſtus-Samen, von jedem 1 Unze; Antimonium diaphoreticum, 2 Quent; machet alle dieſe Species zu feinem Pulver, vermiſchet damit 6 Unzen gutes Honig, und 2 Unzen Johannisblumenoehl, und verfertiget daraus eine Latwerge, gibt davon dem Pferde drey Mahl des Tages, jedesmahl 2 Unzen, und fährt damit bis zur Beſſerung fort.

Blut-

Blut=Staupe, ſ. oben Blut=Harnen der Schafe und Lämmer, S. 26.

Blut=Stein, L. Hæmatites, Lapis hæmatites, Lapis ſanguineus, Fr. Pierre ſanguinaire, oder Sanguine, Pierre hematite, iſt ein harter, dichter und ſchwerer Stein, welcher aus lauter Nadeln und langen Streifen beſteht, und gemeiniglich eine braunröthliche Farbe hat, welche, je zärter man den Stein reibt, immer röther und röther, ja endlich wie ein Blut wird. Er hat auch entweder davon, daß er, wenn er auf Wunden geſtreuet oder innerlich eingenommen wird, die Kraft haben ſoll, das Bluten zu ſtillen, oder von ſeiner Farbe, den Nahmen. Er iſt nichts anders, als eine gar reine Eiſen=Miner; denn man kann aus demſelben Eiſen und Stahl durch das Feuer erzwingen. Man hat ihn von verſchiedenen Arten. Man findet ihn in Afrika, Spanien, Böheim, Schleſien und Sachſen, dunkelroth, (und dieſer wird der ſchwarze genannt) zuweilen purpur= und zuweilen auch eiſen=farbig. Der beſte kommt von Compoſtell, aus Spanien, iſt rein, ſchwer, hart und dicht, hat ſchöne braunrothe Spieße, und auswendig ſchwärzliche Linien und Streife; inwendig ſieht er dem Zinnober gleich. Auſſer dem rechten und wahren Blutſtein, hat man auch einige Baſtarde, mit welchen er oft verfälſchet wird, worunter der ſogenannte Glas=Kopf und Braunſtein zu rechnen. Aus England aber kommt eine gewiſſe Art Blutſtein, welche von der erſten darin unterſchieden iſt, daß ſie gar keine Spieße hat, auch nicht ſo hart iſt, indem ſie ſich gar leicht, wie Kreide, zu Stückchen ſchneiden läßt, daher man ihr auch den Nahmen rothe Kreide, Fr. Crayon rouge, beygelegt hat. Siehe Rothſtein.

Der dunkelrothe oder eiſenfarbige Blutſtein, wird, ſeiner feinen und harten Theile wegen, von den Künſtlern zum Polieren der Edelſteine und Metalle, insbeſondre feiner ſtählerner Arbeiten, und zum Vergolden, gebraucht.

brauchts. So hat z. E. der Gold= und Silberdrahtzieher einen Polier=Kolben, oder ein kleines rundes Holz, in deſſen Mitte ein Stück Blutſtein, wie ein halber Cylinder, befeſtigt iſt. Hiermit wird die vergoldete Stange poliert, und daher iſt der Blutſtein auf der Stirn etwas ausgehöhlt, damit er ſich genau an die Metallſtange anſchließe.

Blutſtillende Mittel, ſind entweder innerliche oder äuſſerliche. Letztere ſind dreyfacher Art; nähmlich 1) diejenigen, welche durch ihre Klebrigkeit die Mündungen der Gefäße verſtopfen, als: gemeiner Tiſchler= oder Buchbinder=Leim, das Weiße vom Ey, getrocknet Blut, zerſtoßener Weitzen; 2) die ſchwammichten und wollichten Mittel, als: etlichemahl in Waſſer gekochte Schwämme, das Rauche von den Quitten und Kaſtanien, Haſenhaare, Spinnengewebe, gebrannte Leinwand oder Zunder, Erdmos, Bofiſt ꝛc.; 3) welche das Blut gerinnen machen und die Gefäße zuſammenziehen, als: armeniſcher Bolus, Blutſtein, Siegel=Erde, geſchlagene Goldblätter, Gyps, Galläpfel, Alaun, Vitriol, höchſtrectificirter Weingeiſt, und Terpenthin=Spiritus. Ein Mehreres ſiehe unter Wunde.

Von dem berühmten blutſtillenden ſympathetiſchen Pulver, werde unter dem Art. Vitriol handeln.

Blut=Unterlaufung, ſ. Blaues Mahl, Th. V, S. 619.

Blut=Wage und Blut=Meß=Geſchirr zum Hand= und Fuß=Aderlaſſen. Die vom Hrn. D. Joh. Fried. Glaſer, zu Suhla, im J. 1747 erfundene, und in einem beſondern, zu Hildburghauſen 1758, auf 15 Octav=Bog. ans Licht getretenen Tractat beſchriebene Blut=Wage und Blutmeßgeſchirr, womit man beym Hand= und Fuß=Aderlaßen das Blut, ob es ſchon unter das dabey gebräuchliche Waſſer läuft, dennoch ſobald von Loth zu Loth richtig wägen und meſſen, auch ſonſt durch einen angewieſenen Vortheil unter dem Waſſer abgeſondert allein auffangen kann, gehört unſtreitig in aller Abſicht zu

dem

dem Bezirk meines Werkes, inſofern der Aderlaß eins der vornehmſten Geſundheitsmittel iſt, und gewiſſer Maßen zu den Haus-Arzeneymitteln gehört, und die Erfindung dieſer Werkzeuge eine wichtige Verbeſſerung der Polizey bey dem Medicinalweſen der Städte und Länder zur Abſicht hat, zumahl da die Blutwage ſowohl in großer Herren ſchönen Zimmern, als auch in gemeinen Bürger- und Bauer-Stuben zu gebrauchen iſt, indem von einem Geübten alles zum Abwägen des Blutes, ohne einige Koſten, in wenig Minuten veranſtaltet werden, und überdies ein jeder Hausvater, Kaufmann und Reiſender dieſe Blutwage ſonſt auch zugleich im bürgerlichen Leben wohl nutzen kann.

Was zuvörderſt die Glaſerſche Blutwage betrifft, ſo iſt dieſelbe eine kleine Schnellwage, welche zum Gebrauch des Blutabwägens alſo verändert eingerichtet iſt, daß ſich der Wagebalken kurz zuſammen, und das mit Fleiß etwas lang gemachte Wagezünglein niederlegen, und die Wage, mit der man auch ſonſt noch verſchiedene Veränderungen machen kann, um auch auſſer dem Blutwägen andere leichte und ſchwere Dinge damit abzuwägen, ſich mit ihren Anhängegewichten und andern dazu gehörigen Stücken alſo in ein Futteral ſtecken, und zur Noth in der Taſche oder auf andere Weiſe füglich und bequem forttragen läßt.

Fig. 281, ſtellet die Schnellwage vor, davon aber der obere Hängel, nebſt dem daran hangenden Wage-Kloben, oder der ſo genannten Schere, abgenommen iſt. Die ganze Länge des Wagebalkens a. beträgt, nach deſſen wahrer Größe, völlig 17 Zoll, eines rheinländiſchen zwölfzolligen Schuhes. Es iſt derſelbe nicht rund, ſondern länglich-viereckig, und in ſeiner Lage alſo gerichtet, daß die eine ſcharfe Ecke ſich in die Höhe, die andere aber unterwärts kehret, die zwo ſtumpfen Ecken aber ſeitwärts ausſtehen. Damit aber dieſe Wage zum bequemen Einpacken und Forttragen verkürzet und zuſammengeleget

werden könne, ſo iſt der Wagebalken in zwey Theile verſtückt, und dergeſtalt gemacht, daß man das vordere ſchwächere Stück, welches auf der Kupfertafel, des engen Raumes wegen, über das hintere ſtärkere Stück des Wagebalkens hingezeichnet iſt, in den hintern dickern Theil, wie etwann an einem Reißzirkel geſchieht, einſtecken, mit einem Schräubchen feſt ſtellen, und beliebig wieder heraus thun kann. b, iſt der Abſatz, darein ein etwas breitlich vierecktiges Loch, faſt ½ Zoll lang, gemacht iſt, daß man den Zapfen c darein ſtecken, und mit dem Stell-Schräubchen d feſt ſtellen kann. In gedachtem Zapfen c iſt ein Löchlein ganz durch gemacht, wodurch das Stellſchräubchen, wenn der Zapfen eingeſteckt worden iſt, bey deſſen Feſthaltung ganz durchgeſchraubet wird, daß es oben an der Decke des im Abſatze b befindlichen Loches feſt wiedertritt. Noch beſſer aber iſt es, wenn das Löchlein im Zapfen nicht ganz durchgeht, ſondern nur bis in die Mitte der Zapfendicke eingelaſſen wird, damit das Schräubchen nur in ſolche Vertiefung, zur Feſthaltung, eintreten kann. Weil der ſcharfe Rücken des verjüngten Wagebalkens oben, wo die Gewichte angehänget werden, wenn der Balken hinten, nach dem Wagezünglein zu, dicker und alſo daſelbſt auch höher iſt, als vorn nach dem äuſſerſten Ende des Balkens zu, keine Horizontal-Linie beym Gebrauch der Wage hat, ſondern vorwärts nach dem äuſſerſten Balkentheile hin etwas geſenkt und niedriger ſteht: ſo müſſen deswegen die Kimmen oder Kerben oder auf dieſem etwas geſenkt ſtehenden ſcharfen Balkenrücken, ein wenig weiter aus einander, als auf einem genau horizontalgleichen Wagebalkenrücken, zu ſtehen kommen, wenn beym Gebrauch ſolcher beyderley Wagen, nähmlich der einen, die einen horizontalgleichen, und der andern, die einen geſenkten Rücken hat, eben dieſe Anhängegewichte von einerley Schwere, ſowohl auf dem Rücken des Balkens jener, als auch dieſer Wage, im Abwägen einerley Schwere der abzuwägenden

ange-

angehängten Laſt anzeigen ſollen; oder, man muß die Anhängegewichte, die an dem vorwärts erniedrigten Balkenrücken gebraucht werden ſollen, nach Proportion ſchwerer machen. Weil aber dieſes nur einen ſehr kleinen und kaum merklichen Theil ausmachet, daß, wenn man einerley Gewicht zu verſchiedenen Wagen brauchen will, die Kimmen auf einem verjüngten Balken weiter, als auf einem horizontalgleichen, von einander zu ſtehen kommen müſſen, und der kleine Unterſchied nach dem Zirkel zum voraus nicht leicht genau zu beſtimmen, zumahl wenn die Verjüngung nicht ganz gleich fortläuft, ſondern gewiſſer durch Verſuche und Erfahrung auszuforſchen iſt: ſo beſtrich Hr. D. Glaſer, vor Verfertigung dieſer Wagebalkenkimmen, den ſcharfen Balkenrücken ein wenig mit Wachs, daß er ſeine Glätte etwas verlor, und hängte ſodann ſo viel Laſt an die Wage, als die Schwere und Ueberwucht des langen Wagebalkenarmes erforderte, um das Gleichgewicht mit ſolchem zu machen. Hierauf hängte er 1, 2 und mehrere Lothe oder auch Pfunde gehörig an die Wage, und auf den Rücken des Wagebalkens das Anhängegewicht, wog alſo damit ab, und merkte aus dieſer Erfahrung die richtigen Orte, wo die Anhängegewichte hingehörten, an welchen Orten des Balkenrückens er die daſelbſt aufliegende ſcharfe Schneide des angehängten Gewichtes nur ſo viel eindrückte, daß es ihm gewiſſe Zeichen gab, wo eigentlich die Gewichte angehängt werden mußten, nach welchen Zeichen er dann die Kimmen oder Kerben einfeilete, und die Wage hernach alſo gut befand. Die Kimmen ſelbſt hat er ſo gemacht, daß ſie, nach der dünnen Gegend des Balkens zu, gerade hinein in den Rücken, nach dem dickern Theile des Balkens zu aber etwas ſchräg eingefeilt ſind. Man kann der Kimmen mehrere oder wenigere machen, nach dem bey Einrichtung der Wage entweder der Wagebalken länger oder kürzer, oder das Anhängegewicht ſchwerer oder leichter dazu verfertiget wird. So viel man Hauptkimmen

hat, ſo viel Lothe, Unzen oder Pfunde kann man damit abwägen. Zwiſchen jeden 2 Hauptkimmen ſind jedes Mahl wieder 3 kleinere Nebenkimmen, und alſo dadurch der Zwiſchenraum von jeden 2 Hauptkimmen wieder in 4 Theile eingetheilt, damit man ſolcher Geſtalt im Abwägen die Viertelpfunde oder Quente bemerken könne. Zum Blutwägen braucht man höchſtens nur 30 Hauptkimmen.

Geſetzt, man laſſe ſich einen Wagebalken mit 28 Hauptkimmen verfertigen, ſo läßt man dieſelben auf der einen obern Seite des Wagebalkens von hinten an, unweit dem Wagezünglein, bis an den äuſſerſten verjüngten Theil der Wageſtange, von 1 bis 28 zeichnen, und dieſe Zahlen auf ſolcher Seite des Wageſtängleins einſtechen, auch ſogleich bey oder unter Nummer 1. das Wort Blutwage eingraben. Ohne dieſe Anzeige könnte oder würde man beym Blutabwägen ſonſt leicht irren, und mit der Bemerkung und Abzählung der zum Abwägen aus der Ader ins Waſſer laufenden Lothe Blutes oft unrecht verfahren, weil auf der andern gleich über ſtehenden obern Seite des Wagebalkens eben dieſe auf dem ſcharfen Rücken befindliche Hauptkimmen wieder anders numerirt ſind. Man kann nähmlich dieſe Wage auch ſonſt im bürgerlichen Leben zum Abwägen wohl nutzen, wie ich weiter unten zeigen werde, dabey aber zu Abwägung der Laſten, die mit dem Worte Blutwage bezeichnete Reihe Zahlen ſich nicht ſo bequem, als die auf der andern gegenüber ſtehenden anders bemerkte, (nähmlich nicht von Nummer 1, ſondern von Nummer 3 an, bis 28 gezählte) Zahlenreihe, brauchen läßt. Unter Nummer 3, als der hier anfangenden erſten Zahl, läßt man das Wort Bürgerlich, zum Unterſchied eingraben. Es iſt nützlich, daß man ſowohl die obere, als auch die untere ſcharfe Ecke des Wagebalkens, worein die Kimmen oder Kerben zum Anhängen der Wagegewichte gefeilet werden, auch mit Stahl belege, und wenn erſtlich, da er noch weich iſt, alle Kimmen richtig eingefeilt, und auch die

Zahlen

Zahlen darunter eingeſtochen worden ſind, ihn alsdenn gehörig härte, damit die eingefeilten Kimmen nachher von der geſtählten ſcharfen Schneide des Anhängegewichtes nicht leicht verderbet, oder flach werden mögen.

Am äuſſerſten Ende des Wagebalkens e, befindet ſich ein doppeltes, nähmlich ſowohl ein auf- als auch ein unterwärts ſtehendes Häkchen, welches dazu dienet, damit das von unbehutſamer allzu ſtarker Bewegung oder erregter allzu tiefen Herunterſchwingung des Balkens etwann herunter rutſchende Anhängegewicht daran hangen bleibe. Faſt in der Mitte des äuſſerſten Balken-Endes iſt ein Löchlein durchbohrt, und in dieſes ein runder Drahtring beweglich eingehängt, damit man in ſolchen ein Wägeſchälchen beliebig einhängen und wieder abnehmen, und auf dieſes Schälchen einzelne Grane, oder andere abzuwägende Dinge von geringer Schwere, legen und abwägen könne.

f, iſt das Wagezünglein, deſſen eigene Länge 3 Zoll und 7 Linien (*) ausmacht. Es kann ſolches aber auch, nach Gutbefinden, etwas länger oder kürzer gemacht werden. Es iſt ſo eingerichtet, daß man es, zu bequemer Einpackung der Wage, umlegen und wieder feſt aufſtellen kann, weshalb es unten in einem dazu beſonders gemachten Aufſatze eingenietet iſt. An dieſem Aufſatze iſt ein Häkchen g alſo eingeſchraubet, daß es ſich daran beweglich links und rechts hin und wieder rücken läßt, damit, wenn das Wagezünglein ſenk- oder winkelrecht aufgeſtellet worden iſt, man ſolches Häkchen ſtraff einhäkeln könne, und damit das Zünglein ſteifſtehend erhalten werde. Gedachter Aufſatz hat unten ein Schräubchen, damit man ihn, ſammt dem Wagezünglein, ausſchrauben, und, wie hernach gemeldet werden wird, an eine andere Gegend des Wagebalkens in ein daſelbſt vorhandenes Schrauben-Mütterchen einſchrauben kann. Das Wagezünglein iſt

(*) Unter einer Linie iſt in dieſer Beſchreibung jedesmahl der 12te Theil des rheinländiſchen Zolles zu verſtehen.

um deswillen etwas lang gemacht, damit man beym Abwägen an ſolchem beſſer, als an einem kurzen, auch die kleinen Abänderungen des Gleichgewichtes ſpüren möge.

h, zeigt die Hauptachſe an, welche in die Zapfen oder Löcher des Wagekłobens oder der Schere ein: und aufgeleget wird. i, die andere Achſe, deren Schärfe aber aufwärts gerichtet iſt, woran das untere Wagen-Gehänge und Haken, an welchen die abzuwägenden Laſten angehänget werden, zu hangen kommt. k, deutet am Wagebalken noch eine dritte Achſe an, woran die Schärfe ebenfalls aufwärts gerichtet ſeyn muß, weil dieſe Achſe alsdann gebraucht wird, wenn man, auſſer dem Blutwägen, ſonſt kleine Dinge, die nur Grane, Scrupel, Quente, Lothe und 1 bis 2 Pfund wiegen, abwägen will; da man alsdann den obern Hängel ſammt dem Wagekloben oder Schere, Fig. 282, von den Achſen h abnimmt, das Wagezünglein ebenfalls ausſchraubet, den Wagebalken unterſt zu oberſt kehret, ſodann den Kloben mit dem obern Wagehängel an die Achſen k füget, und das Zünglein auch in ein über ſolche Achſen befindliches Schraubenmütterchen gehörig einſchraubet, daß es auch hier im Kloben wieder fein gerade in die Höhe zu ſtehen komme. Dieſe mit der Wage geſchehene Veränderung, iſt in Fig 287 mit mehrern zu ſehen. Von dem Mittelpuncte der äuſſerſten Achſe i, bis auf die Mitte der Hauptachſe h, beträgt der Zwiſchenraum 10½ Lin. weit; und von h bis k iſt er 4¼ Zoll lang. Es kann aber, bey Einrichtung der Wage, ſolcher Zwiſchenraum, nach Belieben, gröſſer oder kleiner gemacht werden.

Dieſe dritte Achſe k wird in den Wagebalken auf beyden Seiten ſo gemacht, daß die an ihren Endungen, oder an den ſo genannten Warzen, befindliche Schärfe, welche bey Veränderung der Wage, und dazu nöthiger Umwendung des Wagebalkens, hernach in den Pfannen des Wagekłobens unterwärts aufzuliegen kommt, ſo viel über den Mittelpunct des Wagebalkens, oder über derjenigen gera-

geraden Linie, welche der Anhängepunct des angehängten Ringelchens e, woran hernach das Wageſchälchen angehänget wird, mit den Schärfen der andern Achſen-Warzen h und i hat, und welche beyläufig die Grundlinie des Balkens iſt, entfernt abſtehe, als es dazu erforderlich iſt, daß alſo der mit ſolchen Achſenſchärfen aufliegende Wagebalke ſich im Wägen nur nicht überſchlage, jedoch noch ſehr beweglich im Wagekloben ſchwebe.

An dem untern Wagegehänge l (Fig. 281) ſo insgemein an den beyden hintern Achſen i hängt, und an deſſen Haken m die abzuwägenden Laſten angehänget werden, iſt der eine Arm z unten an dem querbalkenartigen Fortſatz des andern unbeweglichen Armes p, bey q querdurch ſo angenietet, daß ſolcher Arm z damit beweglich bleibt, und ſich auf ſolche Weiſe ausſperren läßt; um alſo dieſes ganze untere Wagegehänge von den hintern zwo Achſen i abnehmen, und es beliebig auch an die Achſe h anhängen zu können. Und damit dieſer bewegliche Arm z nicht zur Unzeit ſich ausſperren, und von der Achſe i nicht abfallen könne, wird er vermittelſt eines Stellſchräubchens o an den unbeweglichen Arm p feſtgeſtellet.

Der Haken m, hat oben bey q ein Gelenk, wo er nähmlich mit einer quer durchgehenden Schraube an den dazwiſchen gefügten Anſatz ſ dergeſtalt angeſchraubet iſt, daß der Haken m, vermöge dieſes Gelenkes, ſich hin und her bewegen läßt. Dieſer Anſatz ſ, der obenhin rund und mit einer Schraube verſehen iſt, geht hinauf durch ein rundes Loch, welches in den untern Quer-Balken dieſes Wagegehänges bey n gemacht worden, hindurch, und iſt oben darüber mit einer äuſſerlich ebenfalls rund und als ein Wirbel formirten Schraubenmutter dergeſtalt am am obern Theile des Querbalkens aufgeſchraubet, daß auch dieſer Anſatz beweglich in dem Quer-Balken mit dieſer darauf zu liegen kommenden wirbelrunden Schraubenmutter hängt, und ſich leicht herum drehen läßt, damit alſo der ganze Haken m nicht nur nach

den zwo Seiten hin und her b weget oder gebogen, ſondern auch l nks und rechts herum gedrehet werden kann.

Am Wagebalken a (Fig. 281) iſt auch noch auf der einen Seite, an der ſtumpfen Ecke, ein eiſernes rundes Oehrchen t feſt eingeſchraubet, welches dazu dient, daß man ein am unbeweglichen Arm des Wageklobens vorhandenes Häkchen (h Fig 282) beliebig einhäkeln, und den Balken damit feſthalten, jedoch auch ſolches Häkchen leicht und geſchwinde wieder davon ausheben kann.

Fig. 282, iſt der an dieſe Wage gehörige obere Hängel, womit man die Wage an ein Stängelein hängt, nebſt dem Wagekloben oder beyden Armen, zwiſchen welchen das Wagezünglein hin und wieder ſpielet. Dieſer obere Hängel hat wieder einen Anſatz a und iſt bey b mittelſt einer quer durchgehenden Schraube mit dem Anſatz dergeſtalt befeſtigt, daß er ſich ebenfalls hin und wieder biegen läßt. Die an dem Ende des Anſatzes a befindliche Schraube geht von oben herunter durch den obern Querbalken der an dieſen befindlichen und unterwärts ſtehenden beyden langen Arme des Klobens, zwiſchen welchen das Wage-Zünglein zu ſpielen kommt, und an ſolche unten durch dieſen Querbalken hervorragende Schraube wird ebenfalls eine gute, und auſſen wie ein Wirbel rund gebildete und gedränge daran gehende Schraubenmutter c feſtgeſchraubet, jedoch ſo, daß der Hängel mit dem Anſatz a als auf einem Wirbel, nach Gefallen gedrehet werden kann.

Fig. 283, ſtellet das größte Anhängegewicht vor, welches beym Blutabwägen, um damit erſt das Gleichgewicht an der Wage zu machen, oder auch, auſſer dem Blutwägen, beym Abwägen der Laſten nach nürnberger Pfunden, bürgerlichen Gewichts, in die Kimmen des Wagebalkens gehänget wird. Auſſer dieſem groſſen Pfundgewichte hat man auch noch kleinere eben ſo formirte Anhängegewichte, um die bey Abwägung der Pfunde auch die noch darüber ſeyenden einzelnen Lothe oder Unzen erforſchen und abwägen zu können.

Fig.

Fig. 284, ſtellet einen hangenden Fußtritt vor, welcher beym Fußaderlaß mit gebraucht wird. Er iſt unten, wo eigentlich der Fuß darauf zu ſtehen kommt, faſt wie eine Schuhſole gebildet, und von ſtarkem und gegen das Verroſten auch wohl verzinnten, Eiſenblech, jedoch nicht aus einem ganzen Stücke gemacht, ſondern aus 5 Stücken zuſammengeſetzt, damit er ſich alſo oberwärts meiſtentheils zuſammenlegen, bequem einpacken und forttragen laſſe.

Fig. 295, iſt ein anderer unbeweglich feſt ſtehender Fußtritt, welcher aus einem eiſernen Geſtelle beſteht, worauf eine Fußtrittſole feſt lieget.

Die einzelnen Theile, und deren Beſchreibung, übergehe ich der Kürze wegen.

Um nun von dieſer Blutwage Gebrauch zu machen, nimmt man 2 Stühle, ſtellet ſolche neben einander alſo hin, daß ſie einander den Rücken zukehren, und dieſe etwann 3 Schuh weit von einander ſtehen. Oben auf den Rand jeder Stuhllehne leget man eine ſtarke Ofengabel, oder den Stiel von einer Schaufel, oder ein anderes dergleichen hinlänglich ſtarkes Stängelein, und hänget daran die Blutwage mit ihrem oberſten Hängel, wie Fig. 286, g, anzeigt, und häkelt das mit ſeinem Stiele an dem einen Arm des Wageklobens oder an der ſo genannten Schere angefügte und daran bewegliche Häkchen c, in das dazu am Wagebalken befindliche Oehrchen d, damit er in der Horizontal-Lage feſt erhalten werde. Ferner nimmt man das Par Kettchen e ſo oben an den breitlich gedruckten meſſingenen Ring durchs Anlöthen angekoppelt ſind, hänget ſie mit ſolchem Ringe an den Haken des untern Wagegehänges f, zieht alsdann der beyden Ketten unterſte Ende durch die Oehre der hölzernen Wanne (Gelte), welche man beym Aderlaß brauchen will, hebt dieſe damit vom Fußboden etwann 3 Finger hoch in die Höhe, und häkelt den durch das Wannen-Oehr gezogenen Theil des alſo aufwärts umgeſchlagenen Kettchens mit dem am Ende daran gelötheten Häk-

chen, in ein Kettengelenk, damit die Wanne fein gleich zu hangen komme. Sodann gießt man eine genugſame Menge warmes Waſſer in die Wanne. Den unter Fig. 284 beſchriebenen Hangefußtritt, welcher vorher ſchon deswegen mit ſeiner am oberſten Ende ſeines Kettchens befindlichen Hülſe, oder angelötheten Röhrchen, f. (Fig. 284) an die Stellſchraube des ſo genannten Schloſſes des Wageklobens oder der Schere g (Fig. 286), oder g (Fig. 282), gehörig angehängt worden iſt, läßt man auch vor oder nach dem Waſſer-Eingießen ſo weit in die Wanne herunter, daß er deren Boden faſt berühre, und häkelt in dieſer Stellung das Kettchen, woran der Tritt hängt, feſt ein. Sodann ſetzt man den Fuß ins Waſſer auf ſolchen Hangetritt h, (Fig. 286), hält ihn an dem Haltkettchen i mit der Hand ruhig, und läßt alſo die Adern zum Aderlaß im warmen Waſſer genugſam aufquellen, da man immittelſt das große Anhängegewicht m an den Wagebalken hänget, und damit das Gleichgewicht an der Wage beyläufig macht, wobey man alſo beym Gebrauch ſolchen Pfundgewichtes zufällig an der Wage ſogleich ſehen kann, wie viel Pfunde das Waſſer ſammt der Wanne wieget. Unterdeſſen hängt man auch noch das kleinere Unzengewicht, deſſen eigene Schwere zu dieſem Blutwägen beſonders eingerichtet iſt, an das Wageſtängelein an, und macht damit das Gleichgewicht vollends richtig. Sind indeſſen die Adern am Fuß zur Eröffnung genugſam aufgeſchwollen, leget man das Häkchen c in das am Wagebalken befindliche Oehr d wieder ein, und läßt auch die gedachten 2 Anhängegewichte an ihren Stellen ruhig hangen; hebt den Fuß aus dem Waſſer, und öffnet die Ader. Sobald dieſes geſchehen iſt, hält der Wundarzt die Ader mit einem Finger wieder ſo lange zu, bis man den Fuß wieder auf den Hangtritt ins Waſſer geſtellet, das Häkchen c wieder aus dem Oehr d ausgehoben, und das etwann unterdeſſen doch etwas verändert gewordene Gleichgewicht

der Wage, ſo genau als möglich, mit dem Forthängen des Unzengewichtes n wiederhergeſtellt hat. Sodann läßt man das Blut unter das Waſſer laufen, und hält mit dem Haltkettchen den Fuß ruhig im Waſſer. Weil nun von dem in die Wanne unter das Waſſer laufenden Blute die Schwere der Wanne vermehret, und davon der kurze Arm des Wagebalkens nieder, der lange aber, woran die Anhängegewichte hangen, in die Höhe gezogen wird: ſo hänget man alsdann, wenn das Blut unter das Waſſer zu laufen anfängt, auch das dritte kleinſte Medicinal-Lothgewicht o an den Wagebalken, nahe an das Zünglein, etwann in die erſte oder zweyte Kimme; und wäget alſo durch allmähliches Forthängen dieſes Lothgewichtes das unter das Waſſer laufende Blut von Loth zu Loth ab. Hat man die verlangte Menge Blut abgezapfet, leget man das Stellhäkchen c wieder in das am Wagebalken befindliche Oehr d ein, hebet den Fuß aus dem Waſſer, verbindet die Ader, und nimmt hernach die an den Haken des untern Wagegehänges f angehängte Wanne, und dann auch die Wage ſelbſt, wieder weg.

Der Fig. 285 vorgeſtellte, unbeweglich ſtehende Fuß-Tritt iſt in Fällen, da der beweglich hangende Tritt nicht füglich gebraucht werden kann, dienlich. Man ſtecket von ſolchem Geſtelle den einen äuſſerſten Arm a, mit den daran befindlichen 2 gabelartigen Füßen cc, zwiſchen den oben zuſammengeparten 2 Kettchen ee, (Fig. 286) woran die Wanne hängt, über die Wanne hindurch, ſetzt das Geſtelle über die aufgehängte Wanne k, (Fig. 286) daß von ſolchem Fußgeſtelle der eigentliche Tritt f (Fig. 285) beynahe den Boden der Wanne berühre. Alsdann ſetzt man den Fuß auf ſolchen Tritt feſt auf, und verfährt übrigens dabey, in Anſehung des Aderlaſſes und Blutabwägens, auf die oben beſchriebene Art.

Beym Hand-Aderlaß, läßt ſich, wenn die Hand mit der geöffneten Ader in das dazu gebräuchliche warme Waſſer gehalten wird, das dabey unter das Waſ-

ſer

ſer laufende Blut eben ſo, ja noch leichter, als beym Fuß⸗Aderlaß, abwägen.

Will man ſich aber auch dieſer Blutwage ſonſt bedienen, um beym Aderlaß am Fuße oder an der Hand, oder auch am Arme, wenn das Blut nicht unter das Waſſer, ſondern in freyer Luft ohne Stocken gut ausläuft, damit die auslaufende Menge Blut ſofort abzuwägen: ſo darf man nur an eine irdene oder zinnerne Schüſſel etwann einen ſtarken Bindfaden übers Kreutz ſo binden, daß man damit die Schüſſel an den Haken f (Fig. 286) ſicher anhängen, und hernach das Gleichgewicht an der Wage machen kann. Man läßt das Blut aus der Ader in dieſe Schüſſel laufen, und wäget es von Loth zu Loth ab.

Wenn man, auſſer dem Blutwägen, ſonſt Laſten, die über 2 bis 30 Pfund ſchwer ſind, mit eben dieſer Wage abwägen will, ſo darf man nur den an die Stellſchraube g (Fig. 286) angehängten Fußtritt abnehmen, die abzuwägenden Laſten an den Haken des untern Wagegehänges f anhängen, und mit dem großen Anhängegewichte, m, ihre Schwere prüfen. Hält die Laſt über die erforſchte Pfundſchwere etwa noch $\frac{1}{4}$, $\frac{1}{2}$ oder $\frac{3}{4}$ Pfund, ſo kann man ſolches mit eben dieſem großen Gewichte m, erforſchen, wenn man es nähmlich am Wagebalken in die zwiſchen jeden zwo Hauptkimmen gemachte 3 kleinere Kimmen forthänget. Wiegt die Laſt noch einige Lothe darüber, ſo darf man nur, nebſt dem ſchon anhangenden großen Gewichte, auch noch das einzelne bürgerliche Lothgewicht an den Wagebalken gehörig an⸗ und forthängen.. Nur muß man nicht beym Abwägen die Pfunde oder Lothe nach den am Wagebalken gezeichneten Zahlen, die man beym Blutwägen brauchet, ſondern nach den auf der andern gegenüberſtehenden Seite befindlichen, und mit dem Worte bürgerlich gezeichneten Nummern zählen.

Mit eben dieſer Wage kann man auch auf eine andere Weiſe nicht nur eine Laſt, die 2 Pfund ſchwer iſt, ſondern auch einzelne Lothe, ganze und halbe Quente, ja auch ſolche kleine Körper, die

ſich

ſich nicht gut an den Wagehaken f (Fig 286) oder m (Fig. 281) anhängen laſſen, ziemlich ſcharf abwägen, wenn man die Wage in ſolche Geſtalt verändert, wie Fig. 287 anzeigt. Man ſchraubet nähmlich die Stellſchraube g (Fig. 286) auf, und nimmt den obern Wagehängel und Wagekloben von den Haupt-Achſen des Wagebalkens k (Fig. 281) ab, ſchraubet auch das Zünglein f (Fig. 281), nebſt ſeinem unten daran befindlichen Anſatz und Schräubchen, aus, kehret ſodann den ganzen Wagebalken unterſt zu oberſt um, füget den Wagekloben an die auch deswegen am Balken vorhandenen andern Achſen k, und ſchraubet das Zünglein in das mit einer Schraubenmutter verſehene Loch, welches deswegen an dieſem nun gewordenen obern Theile des Balkens über den Achſen k vorhanden iſt, daß es auch hier wieder fein perpendikulär oder winkelrecht zu ſtehen komme; nimmt auch das untere Wagegehänge l (Fig. 281) von der Achſe i ab, und hänget es an die andern Achſen b. Alsdann hänget man auch noch eine Wageſchale an den Haken m (Fig. 281), oder f Fig. 287), ſo bekommt man alſo die veränderte Wage, wie Fig. 287 zeiget; jedoch, daß das kleine Wageſchälchen c noch nicht daran hangen darf, welches man nicht eher brauchet, als wenn die Wageſchale d, nebſt dem dabey gebrauchten Anhänge-Gewichte, abgenommen wird. Auf dieſen ebenfalls ſcharfen Rükken des umgewandten Wagebalkens ſind von a an, bey den Wageklobenarmen, bis an den äuſſerſten Theil des Balkens, wieder beſondere Hauptkimmen auf der Wage eingefeilt, und von Nummer 1 bis 17 hinaus gezeichnet. Zwiſchen jeden 2 Hauptkimmen ſind auch jedes Mahl 3 ſeichtere und kleinere Kimmen gemacht.

Wenn nun beym Gebrauch dieſer veränderten Wage mit dem Unzengewichte b (Fig. 287) das Gleichgewicht gemacht worden iſt: ſo kann man durch das Forthängen des Lothgewichtes c, die in die Wageſchale d eingelegten Laſten, welche Lothe und Quente wiegen, bis 17 Loth, ziemlich genau abwägen. Hat man aber damit mehr als 17 Loth auf einmahl abzuwägen, ſo macht man mit dem Lothgewichte c erſtlich an der Wage das Gleichgewicht, und wäget ſodann mit dem Unzengewichte b bis zwey Mahl 17 Loth ab. Wollte man ſich nun auch noch ein größeres, und noch einmahl, als das Unzengewicht iſt, ſo ſchwer ſeyendes Anhängegewicht dazu machen laſſen, um damit von einer Haupt-Kimme, bis zur andern, 4 Loth auf einmahl abzuwägen, ſo wäre man im Stande, mit dieſer veränderten Wage und dazu gehörigen Gewichten über 2, bis faſt 4 Pfund, auszuwägen.

Man

Man kann aber auch ſo gar nur einzelne Grane auf dieſer veränderten Wage abwägen. Man nimmt, in dieſer Abſicht, die Wageſchale d, ſammt den dabey gebrauchten Anhängegewichten, ab, und hänget dafür vorn an das äuſſerſte Ende des Wage-Balkens ein ganz kleines Wageſchälchen e, an den am Wagebalken befindlichen, und oben ſchon bey Fig. 281, e, mit beſchriebenen Drathringel, der in dieſem Anhängepuncte bey allem mit der Wage zu verrichtenden Abwägen unhinderlich hangen bleibt. Vom Wagekloben g bis h, ſind wieder beſondere Kimmen eingefeilt, und numerirt. Hierzu hat man wieder 2 beſondere kleine Anhängegewichtlein, davon das kleinſte 39 Apothekergrane, und das größere noch zwey Mahl ſo ſchwer iſt. Mit dem kleinſten Gewichtlein i, wenn es allda von einer Kimme zur andern fortgehänget wird, kann man die in das Wageſchälchen e gelegte kleine Körper von Gran zu Granen abwägen; mit dem größern Anhängegewichtlein wäget man aber von jeder Kimme zur andern allemahl 3 Gran auf einmahl ab, da man alſo, wenn man dieſe beyde Anhängegewichtlein zum Abwägen zugleich am Wagebalken brauchet, bis 51 Gran damit ziemlich genau abwägen kann.

Das von Hrn. D. Glaſer erfundene Blutmeßgeſchirr, findet man Fig. 288 abgebildet. Es iſt ein meſſingenes Becken, welches oben im Durchmeſſer 12⅓ Zoll weit, und 4⅔ Zoll tief, iſt. Noch beſſer aber iſt es, wenn dergleichen Becken von den Kupferſchmieden etwann noch 1 oder 1½ Zoll tiefer gemacht werden, damit ſie noch etwas mehr und eine zum bequemen Vergleichungsblutmeſſen hinreichende Menge Waſſer in ſich faſſen, und damit alſo hernach der in das Becken eingeſetzte Fuß, wenn zuweilen auf ſolchem an der oberſten Seite oder nahe beym Knöchel zur Ader gelaſſen wird, nach Erfordern der Sache, dennoch tief genug ins Waſſer untergetaucht, oder genugſam mit dieſem umgeben und bedeckt werden könne. Man könnte zwar auch dergleichen Blutmeßgeſchirre von Holz, Thon, Porzellan oder andern Materien machen, die letztere Art aber würde wohl den meiſten Hausvätern zu koſtbar kommen, und dennoch gar zerbrechlich ſeyn.

a. a. a, ſind die an ſolches meſſingene Becken mit Zinnloth angelöthete 3 von Meſſing gegoſſene Füße, deren

ren jeder oben ein Gelenk (Charniere), und ein an der Seite des Gelenkes eingefügtes kleines Stellſchräubchen hat.

b, iſt ein von Meſſing gemachter Hahn, welcher hinten am Becken ein aus 2 meſſingenen Backen beſtehendes und mit Schmergel und Baumöhl ſorgfältig zuſammen geriebenes Gewerbe hat, welches mit einer eiſernen Stellſchraube feſt zuſammen gehalten wird. Die zu dieſen Hahn beſonders gegoſſene beyde meſſingene Backen ſind an der inwendigen Seite, wo ſie an einander gerieben worden, platt oder eben, als 2 kleine Scheibchen, deren jedes $1\frac{1}{3}$ Zoll im Durchſchnitte groß iſt.

c, c, ſind 2 aus verzinntem Eiſenbleche zuſammen gelöthete und beſonders dazu ſchicklich unten mit einem Boden, und an den Seiten mit Wänden gebildete Bleche eingehängt; an deren äuſſern Blechwand, ſo das meſſingene Becken berühret, oben der Rand etwann $\frac{1}{4}$ Zoll breit auswärts gebogen ſteht, und mit welchen übergebogenen Rändern ſolche Bleche oben auf dem Rande des Beckens hangen und ruhen. An der innern Wand aber von jedem ſolchen ſchiffartig ausgehöhlten Bleche, welche den im Becken übrigen leeren Raum d nicht einnimmt, ſondern ſeine Gränzen macht, iſt der Rand oben nicht quer ausgebogen, ſondern gerade in die Höhe gerichtet. Ueber jedes von dieſen 2 kahnartigen Einhangeblechen ſind von gedoppelt zuſammengebogenem und auch verzinntem Eiſen-Blech 3 hinlänglich ſtarke Querbalken e, deren jeder etwann 1 Zoll breit iſt, oder von einer Blechwand zur andern querüber gelöthet, welche Querbalken nicht nur zur Befeſtigung der Bleche, ſondern auch vornehmlich dazu dienen, daß man beym Aderlaſſen den im warmen Becken-Waſſer genugſam aufgeſchwellten Fuß zur Aderöffnung darauf ſetzen, und hernach alſo aus der Ader etwas Blut in das andere gegenüber hangende Blech ſogleich einſpringen laſſen, und zur Beſichtigung darin auffangen, auch den Fuß ohne lange Verweilung in den mit dem warmen Fußwaſſer gefüllten und nahe

ße am aufgeſtellten Fuße ſeyenden Raum d zum Blut-meſſen geſchwinde einſetzen könne.

Jedes von dieſen 2 Einhangeblechen iſt oben mit 2 Vorlegen, wie ſie von den Klempnern genannt werden, f. f, verſehen, womit man dieſe ins Becken hineingehende Bleche an die auſſen am Rande des Beckens angelöthete Häkchen feſt anhäkeln und ſtraff anſpannen kann. Dieſe Bleche ſind ſo geſtaltet, daß, wenn ſie ins Becken feſt eingehängt worden ſind, noch ein ſo großer offener Platz im Becken bleibt, dadurch ein Fuß eines erwachſenen Menſchen füglich hinein auf den Boden des Beckens geſetzet, und auch dadurch das Waſſer zum Blutlaßen in das Becken eingegoſſen werden kann. Dieſer offene Platz, der mit d angedeutet iſt, hat die Länge von 8¾ Zoll; und, wo er am breiteſten iſt, die Breite von 4¾ Zoll. Hinten am Beckenrande aber iſt der leere Raum nur 2¼ Z. breit, damit die Fußferſe allda bey Einſetzung des Fußes, nur frey durchgehen kann.

Fig. 289, iſt ein unter den am Meßbecken befindlichen und ausgebogenen Waſſerhahn geſetzter Meßbecher, welcher etwann bis 1½ Medicinalpfund Blut oder Waſſer in ſich faſſet. Man kann ihn von verzinntem Eiſenblech, Meſſing, Kupfer, Zinn, Silber, Porzellan, oder auch Glas, machen laſſen. Die Becher von der letzten Gattung würden, ihrer Durchſichtigkeit wegen, wohl hierzu die ſchönſten ſeyn, wenn ſie nur nicht ſo zerbrechlich wären, und, wenn ſie kalt geworden, von dem bey ihrem Gebrauch darein laufenden warmen Waſſer nicht ſo leicht zerſprängen. In den undurchſichtigen Meßbechern werden inwendig ſo viel Knötchen oder Ringel, mit gehörig beyzuſetzenden, Zahlen, gemacht, als ſo viel nähmlich der ganze Becher Lothe oder Unzen Menſchen-Blut, das von guter oder mittelmäßiger Beſchaffenheit iſt, in ſich faſſet; und ſo viel jedes Loth Blut im Becher Raum einnimmt. An den durchſichtigen aber kann man nur auswendig das Verzeichniß der Lothe machen.

Nachdem

Nachdem das Blut ſtark oder ſchwach aus der Ader unter das Waſſer ins Becken läuft, ſo läuft auch dafür das Waſſer alſo meiſtens in gleichem Verhältniß ſtark oder ſchwach aus dem Hahne heraus.

Von der übrigen Einrichtung und dem Gebrauche dieſes Meßgeſchirres ſowohl, als auch von dem Nutzen beyder Inſtrumente, kann man des Hrn. D. Glaſers Buch ſelbſt nachleſen. Zu Ende deſſelben beſchreibt er die von ihm erfundene Art und Weiſe, oder den Vortheil, wie man beym Hand= und Fuß=Aderlaß das unter das dabey gebräuchliche Waſſer laufende, und mit dieſem ſonſt ſich vermiſchende Blut von der Vermiſchung mit dem Waſſer dennoch gänzlich abhalten, und vom Waſſer abgeſondert allein auffangen kann, wenn gleich die Hand oder der Fuß zur Zeit des Aderlaſſens, zu Beförderung des Blutauslaufes, in das warme Waſſer geſetzet, und die mit untergetauchte Aderöffnung währendem Blutauslauf in oder unter dem Waſſer bleibt.

Eine kurze Beſchreibung der Einrichtung und des Gebrauchs dieſer Werkzeuge, in einem Sendſchreiben von Hrn. D. Glaſer, d. d. Suhla, d. 21 März 1764, ſt. im 281 St. des Arztes.

Blut=Wurſt, ſ. unter Wurſt.

Blut=Wurzel, Geranium ſanguineum; ſiehe unter Storch=Schnabel.

Blut=Zehend, Vieh=Zehend; ſ. unter Zehend.

Blut, (Brand=) eine Krankheit der Schweine; ſiehe Brand=Blut.

Blut, (Bungen=) eine Krankheit der Kühe; ſiehe Bungen=Blut.

Blut, (Rücken=) eine Krankheit des Hornviehes; ſ. Rücken=Blut.

Bluttropfen=Kraut, Sanguiſorba major; ſ. Sperberkraut.

Blutage, das Beuteln des Mehles.

Bluteau, blutoir, heißt, bey den Kartenmachern, an der hölzernen oder kupfernen Form, womit die papiernen Umſchläge der Spielkarten abgedruckt werden,

das loſe oder bewegliche Stück, worauf der Nahme des Spieles gegraben ſteht.

Bey den Lederbereitern, ein Päckchen Wolle, oder ein Stückchen von einem alten Strumpfe, womit das mit saurem Bier angefeuchtete Leder abgewiſcht wird.

Bey den Müllern, der Mehl- oder Mühlbeutel, eine Art Sieb, welches einige Aehnlichkeit mit einem Beutel hat, von einem beſondern Werkzeuge beſtändig erſchüttert wird, und dadurch die Scheidung der Kleyen von dem Mehle befördert. Siehe Beutel in der Mühle, und Beutel-Tuch, Th. V, S. 357.

Bluter, beuteln; vermittelſt des Mühlbeutels die Kleyen von dem Mehle ſcheiden.

Bluterie, die Beutelkammer; der Platz in der Mühle, oder in des Bäckers Hauſe, wo man das Mehl beutelt, ſichtet oder ſiebet.

Blutoir, ſ. *Bluteau*.

Boabab, Flaſchenkürbißbaum; ſ. unter Kürbiß.

Boade, eine Frohnfuhre mit zween Ochſen, den herrſchaftlichen Wein aus den Weinbergen heimzuführen.

Boage, hieß derjenige Contract, da ein Herr ſeinem Unterthan ein Par Ochſen, zum Gebrauch bey ſeiner Feld-Arbeit, überließ, wogegen ihm der Unterthan ein Gewiſſes an Getreide geben, und nach drey Jahren die Ochſen entweder zurück liefern oder bezahlen mußte.

Bobèche, die Dille eines Leuchters; ſo heißt 1) das eingetiefte Stück am obern Theile eines Leuchters, welches hohl iſt, und worein man das Licht ſteckt; 2) eine eben ſo geſtaltete beſondere Dille, der Lichtknecht genannt. Siehe Dille. Licht-Knecht.

Bobelin, hieß ehemahls eine Art Halbſtiefeln, welche in Paris der gemeine Mann trug; daher die dortigen Savetiers oder Altflicker ſich auch Bobelineurs nannten, und noch zuweilen ſich ſo betiteln.

Bober-Aeſche, ſ. Eſpe.

Bobine, ſ. Spuhle.

Bey

Bey den Drahtziehern, die Welle, d. i. eine auf einem Geſtelle ruhende hölzerne Walze, durch deren Mitte eine eiſerne Spindel geht, in welcher vorn ein Handgriff ſteckt, welcher herum gedrehet wird, um den durch das Zieheiſen gezogenen Meſſingdraht auf die Walze zu winden.

Bobiniere heißt, bey den Goldſpinnern, an der Spinnmühle die oberſte Reihe Rollen, welche aus lauter Seidenrollen, beſteht, die beweglich an einem eiſernen Stifte ſtecken.

Boborellen, ſ. Juden-Kirſche.

Bobori, ein gewürzhafter Brey der Indianer; ſiehe unter Couilawan.

Bocage, *Boscage*, ein Gebüſch; ein Ort, der mit allerley Luſtwerk beſetzt iſt; ein Luſtwäldchen, u. d. gl.

Bocage, iſt auch ein Nahme, den man in Frankreich überhaupt allen Arten gemodelter, oder mit Figuren gewirkter Leinwand gibt, die in der Nieder-Normandie, ſonderlich in der Gegend von Caën, verfertiget werden.

Bocal, Ital. Boccale, iſt ein Maß zu flüſſigen Dingen, welches abſonderlich zu Rom gebrauchet wird, und hält 2 Nößel nach unſerm Maß.

Der Bocal iſt eigentlich nichts anders, als was man in Frankreich eine Bouteille oder Flaſche nennet. Er hält ein wenig mehr als 1 pariſer Nößel (Pinte). Es gehören 7½ Bocals zur Rubbia, und 13½ Rubbien zur Brante, oder Brenta, die alſo 96 Bocals enthält.

Zu Turin macht ein Bocal 2 Quartini, 2 Bocali eine Pinte, und 736 Pinten eine Brenta.

Aus dem Italiäniſchen hat man auch im Franzöſiſchen das Wort Bocal behalten, und im Deutſchen Pocal daraus gemacht, und verſteht insgemein einen großen goldenen oder ſilbernen Becher darunter.

Im Franzöſiſchen nennet man auch Bocal die mit Waſſer angefüllte Kryſtallkugel, vermittelſt welcher verſchiedene Künſtler und Handwerker, wenn ſie Nachts bey Licht arbeiten, den Schein des hinter dieſer Kugel ſtehenden brennenden Lichtes aufſammeln und auf ihre Arbeit fallen laſſen.

Ehemahls hieß auch Bocal, das Mundſtück der Trompeten, und anderer blaſenden Inſtrumente; daher wurden die Trompeten, Poſaunen, Waldhörner, Poſthörner ꝛc. Instrumens à bocal genennet.

Boch=Haye, wird an einigen Orten der Böttcher-Schlägel genannt; ſ. unter Schlägel.

Bock, L. Caper, Hircus, Fr. Bouc, iſt der Nahme, welcher bey einigen Thieren dem männlichen Geſchlechte beygeleget wird, als: der Reh=Bock, ſ. unter Reh; Schaf=Bock, oder Widder, Fr. Belier, ſ. unter Schaf; und der Ziegen=Bock, ſiehe unter Ziege. Wenn das Wort Bock ohne Zuſatz ſteht, wird insgemein das Männchen von der Ziege darunter verſtanden.

Bock, nennet man auch ein Inſtrument, deſſen man ſich bedienet, die Raubvögel damit auf dem Horſte zu fangen.

Es wird von drey zuſammengewachſenen Holzſpitzen gemacht, die etwann einen Fuß und Finger ſtark, und ſo weit aus einander gewachſen ſind, daß ſie über den Horſt reichen. In jedem Fuße werden zwo Schleifen von Pferdehaaren gemacht, daß alſo auf jeder Seite des Fußes eine Schleife kommt. Alsdann wird der Bock auf den Horſt geſetzt, und die Schleifen aufgezogen. Wenn nun die Vögel zum Horſte ab= und zufliegen wollen, fangen ſie ſich in den Schleifen.

Bock, heißt auch zuweilen ſo viel, als ein Schlauch; ſ. dieſes Wort.

Bock, Böcke, heißen die in großen Flüſſen vor den hölzernen Jochen von Holz oder Stein geſetzten Eisbrecher.

Im Handwerkswesen werden auch viele Inſtrumente, Maſchinen und Stellagen, Böcke genennet. Man hat Feuer=Böcke im Ofen und auf dem Herde, ingleichem Brat=Böcke, Fuß=Böcke, Holz=Böcke, Mauer= und Rüſt=Böcke, u. ſ. f.

Vom Bock der Hufſchmiede, zum Beſchlagen der Pferde; ſ. Th. XXV, S. 442.

Auf den Kutſchen, wird der Kutſcher=Sitz Bock genannt. Siehe unter Kutſche.

Ende

Endlich bedeutet das Wort Bock zuweilen auch einen Betrug und Fehler, oder ein verbothenes Stück Arbeit, wie z. E. bey den Rohr=Schmieden. Denn was die Grob=Schmiede und Pfuſcher an Röhren machen, nennet man Böcke oder Baſtartröhre.

Bock, (Falz=) } ſ. in F.
— (Füge=) } ſ. in F.
— (Fuß=) } ſ. in F.
— (Holz=) Cerambyx *L.*; ſ. unter Holz=Wurm.

Bocks=Bart, wilde Haberwurzel, Tragopogon, ein Gewächs, welches den Nahmen von dem haarichten Samen bekommen hat, welcher, wenn er noch im Kelche ſteckt, dem Barte eines Bockes gleichet; ſ. unter Haber=Wurzel.

Bocks=Bart, (Wieſen=) Spiræa Vlmaria *L.*; ſiehe Geißbart, No. 1.

Bocks=Beere, ſ. Himbeere.

Bocks=Bezoar, die kleinen Steinchen, welche zuweilen in den Gallenbläschen der Böcke gefunden werden; ſ. unter Ziege.

Bocks=Blut, das Blut vom Ziegenbock; von deſſen Bereitung und Gebrauch, ſ. unter Ziege.

Bocks=Bohne, Faba hircina; ſ. Fieber=Klee.

Bocks=Diſtel, Bocks=Dorn, Tragacantha; ſ. Traganth.

Bocks=Dorn, eine Benennung 1. des dornigen Jasmines, Lycium; ſ. unter Jasmin. 2. der Bocksdiſteln, Tragacantha; ſ. Traganth.

Bocks=Doſten, Tragoriganum creticum; ſ. unter Doſten.

Bock=Felle, Bock=Häute; ſ. unter Ziege.

Bock=Geſtell, Bogen=Gerüſt; ſ. Lehr=Bogen.

Bocks=Hörnlein, ſ. Johannis=Brod.

Bocks=Horn, Bocks=Horn=Kraut, Foenum græcum; ſ. Heu. (Griechiſch)

Bocks=Horn, eine Ausartung des Getreides; ſiehe Korn. (Mutter=)

Bocks-Horn-Bänder, Bocks-Hörner, eine Art von Fenſter- und Thür-Beſchlägen; ſiehe unter Band, Th. II. S. 508.

Bock-Käfer, Cerambyx *L*; ſ. unter Holz Wurm.

Bocks Kraut, Tragus, Tragium; ſ. unter Kali.

Bock-Leder, ſ. unter Ziege.

Bocks-Lorbeer, der vom Bocke ausgeworfene Miſt; von deſſen Nutzen ſiehe unter Ziege.

Bocks-Mark, ſ. eben daſelbſt.

Bock-Meſſer der Kammmacher, ſ. unter Meſſer.

Bocks-Peterlein, Tragoſelinum; ſ. Pimpinell.

Bocks-Talg, ſ. unter Ziege.

Bocksthorn, ſ. Feuer (Noth- oder Oſter-)

Bock-Weitzen, ſ. Buchweitzen.

Bockel-Haube, Buckel-Haube; ſ. unter Haube.

Bocken, ſaget man von der Ziege, wenn ſie aus Trieb der Natur zum Bocke verlanget.

Bockfüßig, was man bey Pferdefüßen alſo nennt; ſ. Th. XXV. S. 392.

Bodding, ſ. Pudding.

Bodemerey, ſ. Bodmerey.

Boden, Fr. Terrein, Terroir, nennet man insgemein das Erdreich, wenn man deſſen Beſchaffenheit und Eigenſchaft mit anzeigen will, und da man z. E. ſpricht: ein ſtarker, Mittel-, ſchlechter, kalter, ſchwarzer und grauer, thoniger, ſandiger, moſiger, kalkiger und kreidiger, horſtiger ꝛc. Boden. Siehe Acker, Erde.

Boden, wird auch der obere und innere Theil eines Hauſes oder andern Gebäudes genennet, welcher zunächſt unter dem Dache iſt, oder welcher von dem Sparrwerke und Giebeln oder Walmen eingeſchloſſen wird. Siehe Dach-Boden.

Man nennet auch denjenigen Raum eines Gebäudes alſo, welcher durch geſtreckte Balken abgeſondert wird, und eben ſowohl, als der zuerſt beſchriebene, von einem Landmanne und Hausvater zu Verwahrung ſeines Vor-

rathes an Getreide, Malz, Heu, Grummet u. d. gl. gebrauchet wird. Sie bekommen ihre Beynahmen von den darauf verwahrten Feld- und andern Früchten, als: Korn- Gerſten- Haber- Malz- Grummet- Häckerling-Boden, von deren Anlegung und bequemer Einrichtung unter jedem Artikel beſondere Nachricht zu finden iſt.

Vom Getreide- und Malz-Boden, ſiehe unter Bier-Brauen, Th. V, S. 62. 100.

Boden, L. Fundus, Fr. Fond, heißt auch der unterſte Theil eines Dinges, z. E. der Boden eines Faſſes, Korbes, Sackes, Schiffes ꝛc. der Grund eines Fluſſes.

Auch wird die von Steinen verfertigte oder mit Bretern belegte Unterfläche eines Gemaches, worauf man gehet, Boden genennet. Siehe Fuß-Boden. Stuben-Boden.

Als ein Handwerks-Terminus, heißt Boden bey den künſtlichen Leinewebern, ſonderlich Canevaß-Machern, diejenige Vorſchrift, nach welcher ſie die Fußſchemel mit den Schäften vereinigen müſſen.

Boden, (Döbel-) ſ. in D.

Boden, (Futter-) ſ. in F.

Boden-Bohne, Kriechfaſeole; ſ. unter Bohne.

Boden-Bret, iſt ein ſtarkes Bret, ſo lang als ein Rüſt- oder Bauer-Wagen, welches auf der Vorder- und Hinter-Schale auf lieget, und den Zwiſchenraum zwiſchen den Unter-Leiterbäumen ausfüllet. Es heißt auch an manchen Orten eine Unterlage.

Boden-Eiſen, eine Art Blech, die noch einmahl ſo breit und dick iſt, als ein dünnes Blech. Es wird theils verzinnt oder weiß, theils unverzinnt oder ſchwarz, in die Fäßlein auf 600 Blatt geſchlagen.

Eben dieſe Benennung führen auch verſchiedene Handwerks-Inſtrumente. So wird z. E. dasjenige winklige Eiſen, worauf der platte Boden eines Thee-Keſſels ruhet, wenn ihn der Kupferſchmid ſchlägt, das Bodeneiſen, genennet. Bey dem Schiffzimmer-

mann heißt derjenige gerade Meiſſel, mit welchem er einen Kahn kalfatert oder dichtet, alſo. Auch hat der Zinngießer ein ſo genanntes Bodeneiſen, welches eins derjenigen Eiſen iſt, womit er drehet.

Boden-Hammer, ſ. Hammer der Kupferſchmiede.

Boden-Haube, ſ. unter Haube.

Boden-Holz, ſ. unter Böttcher.

Boden-Rad, der Nahme eines gewiſſen Rades einer Uhr.

Boden-Riß, ein in Haushaltungs-Sachen und Korn-Rechnungen gebräuchliches Wort; ſ. Schrimpf.

Boden-Sätzen, iſt eine Arbeit der Böttcher, indem ſie, wenn an einem alten Gefäße unten die Frösche abgeſtoßen oder verfault ſind, daſſelbe anders kimmen, der Boden aber von neuem eingeſetzet wird. Und hiervon hat das dazu gehörige Werkzeug, die Boden-Sätze, ihren Nahmen, womit die Dauben oben und unten geendet, oder geſtämmet, geſtrichen, geboden ſäget und gekimmet werden.

Bodenſatz in Pferdeſchwemmen; von deſſen ökonomiſchen Gebrauch, ſ. Pferde-Schwemme.

Bodenſatz von Waſchung der Eiſen-Erze; von deſſen ökonomiſchen Gebrauch, ſ. Eiſen-Erz.

Boden-Schatz, Lager-Geld, iſt eine gewiſſe Abgabe von einem jeden Fuder Wein, der von einem fremden Orte hergebracht, abgeladen und eingeleget wird, daß ſelbiger durch die geſchwornen Viſierer angeſchlagen, viſieret und geſchätzet wird, wie viel Eimer es ſind.

Boden-Schicht, wird bey denen Sachen, welche man ſchichtweiſe über einander zu legen pflegt, diejenige Lage genennet, welche zu allernächſt auf den Boden zu liegen kommt.

In Scheunen, wo die Banſen einen feuchten Boden haben, wie auch in den frey aufgeſtellten Feimen, wird die Bodenſchicht mit Stroh angefangen, und ſodann erſt das Getreide darüber gebanſet, damit die Körner, ehe ſie ausgedroſchen werden, wegen der Feuchtigkeit des Bodens nicht auswachſen können.

Boden-Spieker, eine Art eiſerner Nägel; ſ. unter Nagel.

Boden-

Boden=Schnur, eine Benennung gewiſſer Schnüre bey den Canevaßwebern.

Boden=Stein, heißt, in Mahl=Mühlen, der untere Mühlſtein, welcher feſt und unbeweglich liegt.

Boden=Stück. Zu den Fäſſern braucht der Böttcher Dauben, Reifen, und Bodenſtücke, jedes nach Proportion der Fäſſer. Von den Bodenſtücken wird der Boden gemacht. Die Dauben werden auf der Stoß=Bank zugerichtet, die Bodenſtücke aber auch gefüget und gedöbelt oder gekimmet.

Boden=Zins, Grund=Zins, heißt dasjenige Geld, welches man von Häuſern und Gebäuden, entweder unter dieſem oder einem andern Nahmen, ſeiner Obrigkeit jährlich erlegen muß.

Es bedeutet dieſes Wort auch das **Stand=Geld**, welches der Magiſtrat in den Markt= und Meßzeiten von einer jeden Bude oder Stande einfordern läßt.

Bodmerey, Bodemerey, Bodmerie, Böddemerey, oder **Bömerie**, Holl. **Bodmerye**, L. Foenus nauticum, Uſura maritima, Pecunia trajectitia, Fr. Bodmerie, oder Bomerie, iſt;

I. eine beſondere Art von See=Contracten, und geſchieht, wenn ein Schiffer in einen ausländiſchen Hafen kommt, und daſelbſt Mangel am Gelde leidet, alſo, daß er entweder ſein Schiff nicht ausbeſſern, oder ſolches zur neuen Reiſe nicht verproviantiren kann, und hierauf Geld von einem Kaufmanne, und zwar zu hohen Intereſſen und Agio, aufnimmt, dafür er den Boden ſeines Schiffes verpfändet, d. i. eine ſolche Handſchrift, **Bodmerey=Brief** genannt, von ſich ſtellet, in welcher ſein Schiff, Gut und Perſon, ſo lange für das entlehnte, und auf Bodmerey genommene Geld, haften ſoll, bis er in einem gewiſſen benannten Termin, und zwar nach Ankunft in dieſem oder jenem Hafen, ſolches wieder erleget haben würde, welches ſonſt auch mit Einem Worte **Bodmen** oder **Verbodmen**, desgleichen **Geld auf**

Bodmerey nehmen, oder auszahlen, wie auch ſein Schiff mit Bodmerey belaſten, genennet wird; gleichwie die vorgeſchoſſenen Gelder Bodmerey-Gelder, und die Verſchreibung der Bodmerey-Brief, heißt, weil der Vorſchuß auf das geſchieht, was der Boden oder Kiel des Schiffes ans Land bringt.

Was von dergleichen Bodmereyen die hamburgiſchen Statuten, ingleichem das Wisbiſche und Holländiſche Seerecht, verordnen, findet man in Ludovici Kaufmanns-Lexicon, Th. I, Col. 1884—1887.

Ein mit dem Bodmereybriefe gleiche, ja faſt noch mehrere, Kraft habendes Inſtrument, iſt auch ein ſo genannter Byl oder Beil-Brief, davon dieſer Artikel unten nachzuſehen iſt. Denn ein ſolcher Bylfrief gehet vor Bodmerey, welches macht, daß oft diejenigen, die Geld auf Bodmerey gethan, dabey Gefahr laufen, wenn nähmlich ein Bylbrief vorhanden, ob ſie gleich ſolches zur Zeit des gegebenen Bodmerey-Geldes nicht gewußt hätten. Sonſt iſt bie Bodmerey auch

II. eine ſolche Convention, da unter Hoffnung eines beſondern Gewinnes, ein gewiſſes Geld oder andere verzehrliche Sachen, dem Schiffsherrn mit der Bedingung geliehen werden, daß, wo das Schiff wohlbehalten zurück kommt, das geliehene Geld mit dem abgeredeten Zinſe reſtituiret; wo aber ſolches zu Grunde geht oder ausbleibt, nichts wieder gegeben werde, da inzwiſchen das Schiff, oder der Schiffsboden, dem Gläubiger dabey zur Hypothek bleibt. Und wird dieſe Convention entweder nur auf die Hinreiſe, nähmlich, wenn z. E. das Schiff von Hamburg glücklich nach England ankommen wird, oder auf die Hin- und Herreiſe, eingegangen, und von dem Schiffsherrn die Gefahr übernommen, bis dahin auch die Reſtitution des gegebenen Geldes mit den verſprochenen Zinſen aufgeſchoben wird. Geht aber das Schiff verloren, ſo ceſſirt auch, in Ermangelung der Conditionserfüllung, die Verbindlichkeit zum Wiedererſatz

ſatz des aufgenommenen Geldes, und verliert der Gläubiger ſein gezahltes Geld. Was aber das Quantum des Gewinnes, und wie viel man bey ſolcher Bodmerey verſprechen könne, anbelangt: ſo iſt ſolches nicht beſtimmt, ſondern, nach der Weite des Weges, oder der bevorſtehenden Gefahr und Unſicherheit auf dem Waſſer verſchieden. Inzwiſchen erhellet ſo viel daraus, daß, bey dieſem Bodmeriecontracte, Geld auf des Gläubigers Gefahr ausgeliehen wird, ſo daß, wenn das Schiff umkommt, brüchig, oder von Corſaren weggenommen wird, derſelbe Capital und Zinſen einbüßet; es hätte denn der Schuldner ſelbſt dem Schiffe eine Gefahr zugezogen, als: wenn er nicht in bedungener Zeit vom Lande geſtoßen, den Zoll verfahren, einen ungewöhnlichen verbothenen Lauf mit dem Schiffe genommen, und alſo Urſache zur Confiſcation des Schiffes gegeben hätte.

Die Bodmerey iſt vom Aſſecuranz-Contract 1) darin unterſchieden, daß man hierbey keine Prämie bezahlt, und auch, wie bereits geſaget, im Fälle des Schiffbruches oder Wegnehmung durch die Armateurs oder Seeräuber, nichts ſchuldig iſt, ſondern, daß man bloß, wenn das Schiff wohlbehalten in dem Hafen, dahin es beſtimmt iſt, ankommt, das Capital nebſt den Intereſſen, oder dem im gedachten Contract ſtipulirten Gewinne, bezahlet. Auch iſt die Bodmerey von dem Aſſecuranzcontract auf den Verneinungsfall, oder bey entſtehender Streitigkeit 2) darin unterſchieden, daß dem Gläubiger obliegt, vor den Admiralitätsgerichten zu beweiſen, daß das Schiff glücklich im Hafen angelanget, um auf die Obligation wegen Bodmerey die Hülfe zu erlangen, und ſein Recht wegen des geſchehenen Darlehnes zu befeſtigen; welches aber in den Aſſecuranzpolizen nicht alſo iſt, als wobey dem Aſſecurirten obliegет, zu Erhaltung ſeiner Schadlosſtellung wegen der aſſecurirten Sache, den Verluſt, die Wegnehmung oder den Schiffbruch des bemeldeten Schiffes darzuthun. S. Aſſecuranz, Th. II, S. 572, ſqq. und große Avanture, Th. II, S. 642.

HENR. BODINI diſſ. de Bodemeria. Hal. 1697.
NIC. CPH. LYNKER diſſ. de Bodmeria. Jen. 1679.
Jo. Carl May Verſuch über Aſſecuranzen, Havereyen, Bodmereyen insgemein. Hamb. 1753, 4.

Bodmerey-Briefe, oder Bodmerey-Wechſel, werden die Verſchreibungen genennet, welche denen ausgeferti-

get werden, die den Schiffern oder Seefahrenden, wenn ſie in einem fremden Hafen, oder ſonſt, Geldmangel empfinden, gegen Verſchreibung des Schiffes, Geld vorgeſtrecket, welches hernach die Schiffer oder Rheder mit genugſamen Agio, Proviſion und Renten, wieder abtragen müſſen. Es muß aber in einem ſolchen Bodmerey-Briefe der Nahme des Leihenden und Entlehnenden, des Schiffes und deſſen oder der verbodmeten Güter Beſchreibung, des Ortes, wo es abgeladen werden ſoll, und wohin es beſtimmt iſt, die aufgenommene Summe und deren Urſache, die Bedingung, daß es auf Bodmerey genommen worden, und nach Angabe deſſen, was der Boden an Land bringt, den beſchriebenen Rechten gemäß, wieder zu bezahlen, nebſt ausdrücklicher Verpfändung des Schiffes oder Gutes, und Unterzeichnung des Ortes, Jahres und Tages, gemeldet werden. Wird aber, ohne ausdrücklicheu Bodmereybrief, nur Geld auf die Waaren in Form der Bodmerey vorgeſchoſſen, und ſolches bloß auf dem Rücken des Connoiſſements bemerket: ſo nennet man dieſen Contract einen See=Wechſel. Sonſt werden auch die Bodmerey-Wechſel, welche auf die Schiffskiele oder auf die Schiffe ſelbſt ausgeſtellet werden, zu den conditionirten oder bedingten Wechſeln gerechnet, weil ſolche allerdings auf zufällige Art bedingt ſind, und weil es nicht von des Inhabers Können oder Wollen, ſondern bloß von dem guten Glücke abhängt, ob ein ſolches Schiff zu Lande kommen werde, oder nicht.

Formulare von Bodmerey=Briefen, findet man im wohlinſtruirten Schiffer, Lübek und Wism. 1747, 8. S. 122, fgg.

Bodmerey=Conto, oder Rechnung, wird gebraucht, wenn man einem Schiffer entweder ſelber, oder durch den Factor, auſſerhalb Landes, Gelder auf Bodmerey vorſtreckt oder vorſtrecken läßt. Einige debitiren den Schiffer anſtatt des Bodmereyconto, welches zwar inſoweit auf eins hinausläuft; jene Methode iſt aber nicht allein mehr im Gebrauche, ſondern ſchickt ſich auch beſſer,

ſer; ſinmaßen ich nicht die Gelder an den Schiffer, als ob ich auf ſeine Perſon ſähe, ſondern vielmehr auf den Boden ſeines Schiffes, vorſtrecke, und wenn ſolches verloren geht, nichts dafür von dem Schiffer (als ſonſt für eine andere Schuld) wiederfordern kann; gelanget aber das Schiff wohl und glücklich an den beſtimmten Ort, ſo habe ich mein Geld und Avance ſalviret, indem er ſolche, zufolge des Bodmereybriefes, zu bezahlen ſchuldig iſt.

Bodmerey=Wechſel, ſ. Bodmerey=Brief.

Bodo, Bolo, Feldmeſſer, Landmeſſer; ſ. Ackermeſſer, Th. I, S. 347.

Bodrüche, Baudruche, heißt die obere feine Haut des Maſtdarmes der Rinder, welche (wenigſtens in England) ſorgfältig abgezogen und zu einem ſehr feinen Pergament zubereitet wird, deſſen ſich die Goldſchläger zu ihren Hautformen (Fr. Chauderet) bedienen.

Böcke, ſ. unter Bock.

Böckel, ſ. Bökel.

Böcker, werden in den deutſchen Ziegelſcheunen die Haufen der geſtrichenen und auf der Tenne geſetzten Ziegel genennet, welche, wenn ſie halb trocken ſind, mit einem Meſſer beſchnitten werden.

Böcklein, L. Hædus, Fr. Chevreau, oder Cabril, iſt ein junger Bock oder ein kleines Männlein unter dem Ziegenvieh, das noch gar zart, und kein halb Jahr alt iſt. Siehe unter Ziege.

Böckling, Bickling; ſ. unter Häring.

Böddemerey, ſ. Bodmerey.

Bögen, iſt die ſiebente Arbeit im Weinberge, die der Winzer ſogleich nach dem Stäbeln oder Pfahlſtecken vornehmen muß, da die Reben über den dabey ſtehenden Pfahl gebogen, und ſodann mit einem kleinen Wiedchen angeheftet werden. Der Pfahl muß $3\frac{1}{2}$, oder, wenn man ſolche nicht ſo lang haben will, $3\frac{1}{4}$ Elle lang ſeyn. Dieſe Arbeit ſoll bey gutem und bequemen Wetter geſchehen, da es nähmlich nicht ſehr

heiß oder dürre iſt, ſondern, wenn es etwann vorige Nacht geregnet, oder gegen Morgen friſch gethauet hat, und alſo feucht iſt, ſoll man damit früh von 5 Uhr an, bis gegen 9 oder 10 aufs längſte, bögen, ehe die Sonne allzu hoch kommt, und die Böge ſpröde macht. Was eine künftige Bögte genennet werde, iſt unter dem Art. Schnitt in Weinbergen, zu finden.

Bögen (Mandel⸗) auf die Torten, ſ. Th. I, S. 748.

Boeges, Boejes, Buges, Boeffes, ſind eine Art Seemuſcheln, die in dem Königreiche Arder in Afri⸗ka ſtatt der Münze gebraucht werden, und mit den **Cauris** auf den maldiviſchen Inſeln einerley.

Böhme, Böhmer, Böhmiſcher Groſchen, Kaiſer⸗Böhme, eine noch jetzt in Böhmen, Mähren und Schleſien gewöhnliche Münze, und ſo viel als ein Kaiſergroſchen, drey Kreutzer an Werthe, daß alſo fünf Böhmen vier gute Groſchen ausmachen.

Sie wurden unter der Regierung des Kaiſers Matthias zu prägen angefangen, als man die Weißgroſchen oder kleinen und Maley⸗Groſchen zu ſchlagen aufhörte. Man ſieht auf ſolchen Böhmen das Bruſtbild des Kaiſers Matthias, mit einem Kragen um den Hals, und der Beyſchrift: Matthias D. G. R. I. S. A. G. H. B. Rex, und auf dem Reverſe den doppelten Reichs⸗Adler mit dem Herzſchildlein, daran der böhmiſche Löwe iſt, mit der Umſchrift: Archid. Auſt. D. (3) Bu. Co. Tyr. 1619.

Böhmeriſche, L. Boehmeria, iſt eine Pflanze, die nach Hrn. v. Linné unter die zwanzigmännerig viel⸗ehigen gehört. Es iſt ein hoher Strauch von unregelmäßigem Wuchſe, ſehr ſchön in ſeiner natürlichen wilden Geſtalt, und dabey zu des Gärtners Vergnügen geſchickt, ſich in einen regelmäßigen Baum bilden zu laſſen. Die Wurzel iſt groß und ausgebreitet, der Stamm feſt und rauh, die Aeſte zahlreich und irregulär ausgebreitet, ihre Farbe blaß⸗braun. Die Blätter ſind breit und oval, auſſer daß ſie am Grunde klein ſind, und lebhaft, aber nicht dunkelgrün, ausſehen. Ihre Ränder ſind ungetheilt, ſcharf geſpitzt und leicht gerippt; ſie ſtehen parweiſe

und

und breiten ſich gegen alle Seiten aus. Die Blumen ſind groß, zierlich, und von einer tiefen, aber ſehr dunkelrothen Farbe, aus vielen wellenförmigen Kronblättern zuſammengeſetzt, ſtehen ohne Ordnung um eine Menge Wipfel, und haben einen ſchwachen beſondern Geruch; die Rinde aber riecht weit ſtärker gewürzhaft.

Obgleich der Böhmeriſche Strauch den warmen Ländern von Amerika eigen iſt, ſo wird er doch bey gehöriger Wartung in der freyen Luft unſers Himmelsſtriches, das Jahr durch, ausdauern. Wir müſſen die Natur nachahmen, welche ihm einen tiefen Boden und eine beſchützte Lage gibt. Der Gärtner muß ein ſehr gutes Stück Erde in dem warmen Theile des Gartens erwählen, und einen guten Theil Teichſchlamm und etwas alten Kuhmiſt untergraben, ſo wird er die Eigenſchaften des Erdreiches verbeſſern, ohne es zu erhitzen. Durch Ableger pflanzet man ihn am beſten fort. Mit den Reiſern iſt es mißlich, und der Same reifet in Europa auch niemahls; auch hat man keine reife Früchte geſehen. Man ſchüttet gute Gartenerde in einen langen Kaſten, welcher auf ein ſo hohes Geſtelle geſetzet wird, daß die zum Ablegen beſtimmten Zweige ohne viele Gewalt niedergebogen werden können; darauf mache man eine Furche längſt der Erde in dem Kaſten, und lege einen jungen Aſt vom Strauche behutſam in denſelben. Man ſtecke einige Löcher durch die Stängel um die Blätteranſätze, und winde ein Stück Meſſingdraht oben darüber herum. In dieſem Zuſtande lege man ſie in die Furche, hefte ſie mit einem hölzernen Haken nieder, bedecke ſie mit Erde, und begieße ſie mäßig, welches ſo oft, als es nöthig iſt, wiederhohlet wird. Einen großen Kaſten mit Erde zu gebrauchen, iſt bey dieſer Gelegenheit von großem Nutzen, weil der Zweig beſſer und länger darin wachſen kann, als in einem kleinern, bey welchem die Gefahr iſt, daß die jungen Wurzeln durch das öftere Begießen erfrieren. Die Ableger müſſen ein Jahr in dieſer Lage

bleiben,

bleiben, und nachher können ſie in eine warme Stelle auf gleich guten Boden verſetzet und verpflanzet werden. Sie werden im dritten oder vierten Jahre, und von dieſer Zeit an beſtändig und in reichem Maße blühen.

Böhmerlein, Böhmlein, Böhmle, Graculus bohemicus, Turdus criſtatus, eine Art Krammetsvögel, die man ſonſt Seidenſchwanz nennet. S. Seiden Schwanz.

Böhmiſch Bier, ſ. unter Bier, Th. V, S. 13.

Böhmiſch Brod, eine Art vom Gebackenem, welches im Reiche und in Schwaben ſehr bekannt iſt. Man nimmt 14 Eyer, rühret ſie wohl in einem Topfe, thut 1 Pfund und 3 Loth Zucker hinein, und rühret alles nochmahls eine Stunde. Sodann menget man ein wenig Anieß, und 1 Pfund nürnberger oder halliſch Mehl hinein, und rühret es wieder. Endlich beleget man einen kupfernen viereckigen gleich aufgemachten Model im Boden mit Oblaten, beſtreicht ihn auf den Seiten, ohne ihn zu beſtreuen, füllet das Angerührte hinein, und backet es allmählich.

Böhmiſche Calaſche. Um ſolche zu machen, nimmt man Mehl, thut Butter, etliche Eyer und ein wenig Mehl darein, und machet einen Teig daraus, wirket ihn aber nicht viel, treibet ihn Meſſerrücken=dick auf, ſticht mit einer Form beliebige Stücke daraus, beſtreicht ſie mit einem Ey, ſtreuet Zucker, geſchälte Mandeln, Zibeben und kleine Roſinen darauf, zwicket einen Rand daran, und läßt ſie in der Tortenpfanne backen.

Böhmiſche Chriſtwurzel, Elleborus niger Hippocratis; ſ. Nieſe=Wurzel. (Schwarze)

Böhmiſche Edelſteine. Solche ſind: Diamanten, denen an Schönheit nichts, als die Härte, fehlt; ferner: Amethyſten, Topaſen, Sapphire, Hyacinthe, und auch ſo gar Rubinen, welche letztere doch ſonſt nur in Peru und Ceylon angetroffen werden; ingleichem Türkiſſe, Carniole, ſehr ſchöne Granaten, Korallen, Jaspiß, Kryſtalle, u. a. m.

Böhmiſche Haube, ſiehe unter **Haube**.

Böhmlein, ſiehe **Böhmerlein**.

Böhn, ſiehe **Dach-Boden**.

Böhnhaſen, **Bühnhaſen**, Pfuſcher, Störer ꝛc. L. Ambulatores, Clancularii, Lepores domeſtici, Turbatores, Umbratiles, werden unter den Handwerksleuten diejenigen genennet, welche nicht ordentlich Meiſter geworden ſind, und doch das Handwerk heimlich treiben, die Arbeit wohlfeiler machen, und dadurch den rechten Meiſtern, welche bürgerliche Laſten tragen müſſen, Schaden zufügen.

Man nennet ſie **Störer**, weil ſie die gemeine Handwerks-Ordnung ſtören; **Pfuſcher**, weil ſie heimlich arbeiten; **Böhnhaſen**, weil ſie ſich gemeiniglich mit ihrer Arbeit auf den Boden des Hauſes, oder in niederdeutſcher Sprache, auf dem **Böhn**, oder der **Bühne**, verſtecken, und von den rechten Amtsmeiſtern aus einem Winkel in den andern gejaget werden. Siehe auch **Fretter**.

Boejes, ſiehe **Boeges**.

Bökel, **Pökel**, an einigen Orten auch **Pickel** genannt, L. Garum, Muria, Fr. Saumure, heißt das Salzwaſſer und die **Lake**, oder auch eine beſonders zubereitete Wäſſerung, vermittelſt welcher allerley rohes Fleiſch ſich eine geraume Zeit friſch und wohlſchmeckend aufbehalten läßt. Sie entſteht entweder, wenn das Fleiſch bey dem Einlegen wohl eingeſalzen und mit ſtarkem Gewichte beſchweret wird, daß es feſt preſſe, und das Salz deſto eher zerfließe; oder ſie wird, wenn der Lake wegen Sparſamkeit des Salzes an dem Fleiſche zu wenig ſeyn wollte, von Salz, mit etwas Salpeter, und fließendem klaren Brunnenwaſſer zubereitet.

Man macht auch die Lake, oder an einigen Orten ſo genannte **Sur**, folgender Geſtalt. Man nimmt ein Stückchen Fleiſch, ſiedet es bey einem hellen Feuer, ſchäumet es fleißig ab, wirft ſo viel Salz darein, als nöthig iſt, und läßt es ſo lange ſieden, bis die Brühe ſo hell wird, als ein Oehl. Die Probe, daß die Lake nicht zu

viel und auch nicht zu wenig geſalzen ſey, iſt dieſe: es muß ein friſches ungeſottenes Hühner-Ey darauf ſchwimmen. Sodann läßt man ſie, nachdem ſie zuvor durchgeſeihet worden, erkühlen, und gießt ſie nachher, wie ich im folgenden Art. zeigen werde, über das Fleiſch.

Wenn man zu einer Sülze, u. d. gl. eine Lake zurichtet, ſo wird auch wohl etwas Eſſig mit darunter gethan.

Vom Nutzen des Bökelwaſſers von dem eingeſalzenen Fleiſche, oder auch von den Häringen, zum Begießen der Gänge und Alleen in den Gärten, damit das Gras in denſelben nicht ſo häufig hervor wachſe, ingleichem vom Gebrauch deſſelben zum Waſchen der Schafe nach der Scherung, ſiehe unter Salz-Waſſer. Daß daſſelbe auch wider verſchluckte Blutegel dienlich ſey, iſt bereits oben, S. 17, erwähnt worden.

Bökel-Fleiſch, Päkelfleiſch, Pekelfleiſch, Pökel-Fleiſch, L. Caro conditanea, muriatica, ſale adſperſa oder ſalita, Fr. Chair ſalée, heißt überhaupt alles in Salz und etwas Salpeter eingelegtes rohes Fleiſch von Rindvieh, Schweinen und Wildbret, welches entweder nach und nach aus der Beitze verſpeiſet, oder nach einiger Zeit heraus genommen, und in den Rauch aufgehänget wird. Inſonderheit aber wird darunter, weil zwiſchen dem eingeſalzenen und dem Bökel-Feiſche ein merklicher Unterſchied iſt, das nach ersterer Abſicht eingelegte Rind- oder Ochſen-Fleiſch verſtanden.

Das **Bökeln, oder Einſalzen des Fleiſches**, hat Wilhelm Bökel zu Biervliet, im J. 1347 zuerſt erfunden, daher es auch nach ſeinem Nahmen genennet wird. Der Erfinder liegt zu Enkhuyſen begraben, und hat die Ehre gehabt, daß auf deſſen Grabſtein Kaiſer Karl V. einen friſchen Häring, weil er auch dieſe einzuſalzen erfunden, gegeſſen hat.

An vielen Orten iſt das Einſalzen des Fleiſches eine Arbeit der Schlächter, die ſolches auf den Kauf machen, ob es wohl ſonſt eine gemeine Land- und Haus-Wirthſchafts-Arbeit iſt.

Wo

Wo eine ſtarke Quantität Fleiſch einzuſalzen iſt, verfährt man folgender Geſtalt. Nachdem man ein gutes Weinfaß, oder ein anderes Gefäß, welches aber von Eichenholz verfertigt ſeyn muß, (weil das Kienholz dem Fleiſche einen Nebengeſchmack gibt,) darein ein halber odr ganzer Centner Fleiſch geht, zur Hand geſchaffet, und ſonderlich letzteres mit Wein- oder Nuß-Laub und heißem Waſſer wohl ausgebrühet, den Boden, wie auch die Seiten um und um mit Salz und Salpeter beſtreuet hat: ſo wird ſchönes fettes Rindfleiſch, welches keine Knochen hat, auch nicht vom Halſe genommen iſt, zu Stücken von beliebiger Größe gehauen, und ein jedes davon beſonders mit Salz eingerieben, auch dergeſtalt ordentlich neben und über einander gelegt, daß die größten und beſten Stücke unten, diejenigen aber, welche etwann noch Knochen haben, und bald verſpeiſet werden müſſen, oben zu liegen kommen. Gemeiniglich vermiſcht man das Salz mit etwas Salpeter, weil dadurch das Fleiſch nicht allein ſchön roth, ſondern auch wohlgeſchmackter werden, länger dauern und gut bleiben ſoll. In Anſehung der Proportion des Salpeters zum Salze aber, iſt man verſchiedener Meinung. Im 5ten St. des Leipz. Int. Bl. v. J. 1773, S. 47, verſichert ein Frauenzimmer, daß ihr ſowohl Rind- als Schwein-Fleiſch am ſchmackhafteſten gerathen ſey, wenn ſie, auf 100 Pfund Fleiſch, 4 Pfund 22 Loth recht abgetrocknetes Salz, und $\frac{1}{4}$ Pfund wohlgeſtoßenen Salpeter, oder, bey wenigem Fleiſche, auf 12 Pfund Fleiſch 18 Loth Salz und 1 Loth Salpeter genommen; allein dieſe Proportion des Salpeters iſt wohl, (wie auch nachher im 7 St. S. 70, mit Recht erinner wird,) zu ſtark; und von allzu vielem Salpeter wird das Fleiſch zerbeitzet, und nimmt einen ſchlechten Geſchmack an. Am ſicherſten iſt es, wenn man auf 1 Centner Fleiſch 2 große Meß-Kannen, oder 5 Pfund Salz und 2 Loth Salpeter rechnet, das Fleiſch damit beſtreuet, und beydes wohl ein-

reibet. In dem Faſſe ſondert ſich von dem Fleiſche eine Brühe oder Lake ab, welche das Fleiſch im Bökel erhält, und daher nicht abgegoſſen werden muß.

Oder, man leget, wenn Gefäße und Fleiſch, vorbeſchriebener Maßen, mit Salz und Salpeter alſo zubereitet worden, unten auf den Boden Wachholderbeeren, Lorbeerblätter, und in Scheiben geſchnittene rothe Rüben; auf dieſe eine Lange geſalzen Fleiſch; auf ſolches wiederum gedachte Species; ſodann ferner eine Lage Fleiſch, und wird damit immer alſo wechſelsweiſe fortgefahren, bis das Faß voll iſt, und die Species den Beſchluß gemacht haben. Alsdann wird das Faß 1) zugeſpündet, und auch wohl die Böden mit Pech an allen Seiten vergoſſen, daß keine Brühe davon laufen könne; 2) an einen kühlen Ort geſetzt, und 3) alle Tage umgewälzet, und jedes Mahl abwechſelnd das unterſte zu oberſt geſtellet. Letzteres iſt ſorgfältig in Acht zu nehmen; denn, wo das eingelegte Fleiſch nur an einem Orte trocken wird, ſo leget ſich daſelbſt der Salpeter an, und verurſachet einen ſolchen Geſtank, daß das Fleiſch, ob es gleich ſchön roth und hart iſt, dennoch ſtinkend und zum Eſſen unbrauchbar wird.

Anſtatt das Faß zuzuſpünden, bedecket man ſelbiges zuweilen auch bloß mit einem hölzernen Deckel, und beſchweret ſolchen mit Steinen, damit es ſich feſt auf einander drücke, und das Salz deſto eher zerfließe; man muß aber alle Tage fleißig darnach ſehen, und öfters den Zapfen, oder die hölzerne Röhre, womit das Faß oder der Zober unten verſehen iſt, öffnen, die Brühe in ein reines Geſchirr ablaufen laſſen, und ſelbige nachher, nach geſchloſſener Röhre, oben wieder über das Fleiſch gießen, damit das Salz allenthalben deſto beſſer eindringe; und dieſes muß alle Tage unausgeſetzt geſchehen. Sollte aber der Brühe zu wenig ſeyn, und obenher ermangeln, wie denn gemeiniglich ein Fleiſch mehrere Brühe ſetzt, als das andere: ſo muß man friſche

Lake,

Lake, wie im vorhergehenden Art. beſchrieben worden, über das Fleiſch gießen, damit daſſelbe nicht anlaufe und verderbe. Wird die Lake blutig, oder ſonſt oben auf unrein, ſo muß man dieſelbe ablaufen laſſen, von neuem überſieden, abſchäumen, und mit friſchem Salz-Waſſer verſtärken, und ſie wieder darüber gießen. Hat aber die Brühe, oder das Fleiſch, vor Ablauf der Salz-Beitze einen fremden Geſchmack angenommen, muß man daſſelbe unverzüglich heraus nehmen, und in den Rauch hängen, wo es ihn wieder verlieren wird.

Einige beſtreuen nur allein den Boden des Faſſes oder Zobers mit Salz, legen hernach das Fleiſch, wie es an ſich ſelbſt iſt, ungeſalzen darauf, überſtreuen jede Lage mit Salz, und übergießen es mit einer wohl geſalzenen und geſottenen Lake.

Bey dem **Einſalzen des Schweinfleiſches**, beſtreuet man den Boden des Gefäßes reichlich mit Salz, und leget den Speck, nachdem er ebenfalls wohl mit Salz abgerieben worden, darüber her, beſtreuet ihn mit Salz, und macht eine neue Schicht, über welche allemahl Salz geſtreuet werden muß. Auf den Speck kommen die Schinken, und andere fleiſchige Stücke, nachdem ſie zuvor mit Salz ſtark eingerieben worden ſind. Auf dieſe leget man Füße, Rüſſel, Ohren, Kinnbacken, und andere beinige Stücke, und ſtreuet noch eine Schicht Salz darüber her. Das Schweinfleiſch erfordert überhaupt mehr Salz, als das Rindfleiſch. Man ſtößt das Salz, ehe man es an das Fleiſch thut, und miſchet nicht, (wie Einige thun,) Pfeffer, als welcher daſſelbe gelb macht, ſondern geſtoßene Gewürznelken, darunter.

Zu jedem Fleiſch muß man ſein beſonderes Geſchirr haben, und kein Schweinfleiſch in Geſchirre, worin zuvor Rindfleiſch geweſen iſt, einſalzen, weil es ſonſt ſofort einen andern Geſchmack anzieht.

Das Schweinfleiſch muß man wenigſtens 6 Wochen lang im Böckel laſſen, wofern man es nicht räu-

chern will, wovon es dem Geſchmacke weniger angenehm wird. Wird es im Speiſen zu ſtark geſalzen befunden, ſo darf man es nur etwas länger in friſchem Waſſer liegen laſſen. Das Rindfleiſch darf nicht ſo lange im Salz liegen, als jenes, weil es ſonſt zähe und unangenehm zu ſpeiſen wird.

Weil bey dem oftmahligen Auf- und Zumachen der Bökelfleiſch-Fäſſer, dem darin befindlichen Fleiſche ein Theil der Lake abgeht, und wenn hernach ein Theil des Bökelfleiſches aus dem Faſſe verbraucht wird, das zurückgebliebene übrige Fleiſch nicht mehr feſt liegt, die Luft eindringt, und hierdurch beynahe die Hälfte des eingebökelten Fleiſches unſchmackhaft werden kann: ſo iſt dieſem Uebel dadurch zu begegnen, auch zugleich eine ziemliche Erſparung bey dem zu jedesmahligen Auf- und Zumachen erforderlichen Böttcherlohn zu gewinnen, wenn man ſich der Schraubenfäſſer bedienet. Ein ſolches Faß iſt von eichenem und ziemlich ſtarkem Holze. Es muß, ſo viel möglich, oben ſo weit als unten ſeyn, jedoch etwas coniſch, damit die Reifen beſſer halten. Es kann z. E. nach Werkmaß gerechnet, oben 17 und unten 19 Zoll weit, und 16 Zoll tief, ſeyn. Der Boden iſt ziemlich dick und ſtark, auch iſt unten am Boden ein hölzernes Kreutz angebracht, damit derſelbe eine rechte Feſtigkeit erhalte, und nicht etwann durch das Zuſchrauben gar ausgepreſſet werde. Das Faß hat einen doppelten Deckel. Der eine muß juſt in das Fäßchen einpaſſen, und es wird derſelbe ebenfalls mit einem Kreutze, ungefähr 2 Zoll dick und 3 Zoll breit, befeſtiget. In der Mitte dieſes Kreutzes wird ein Loch, ungefähr ½ Zoll tief, gemacht, ſo um die Schraube feſt ruhet. Der andere Deckel muß gerade auf das Fäßchen paſſen. Mitten durch dieſen Deckel wird ein Loch gebohrt, wodurch die Schraube geht. Alsdann iſt ein Querholz, gleichſam wie ein Riegel, ungefähr 2 Zoll dick, und 4 Zoll breit, in welchem die Schraubenmutter befindlich iſt.

Dieſer

Dieſer Riegel wird oben, über dem oberſten Deckel, dadurch feſt gemacht, daß in demſelben an beyden Enden Löcher in die Quere geſchnitten werden, wodurch die beyden Hörner des Fäßchens gehen. Denn, man hat ſich das Fäßchen, wie geſagt, als einen Waſſerſtänder vorzuſtellen, der oben, gewöhnlicher Maßen, ein Par Hörner oder hohe Dauben hat. Durch dieſe Hörner werden wieder ein Paar längliche Löcher gemacht, und dadurch Keilchen geſchlagen, welche den Riegel feſt halten, damit er ſich nicht in die Höhe ſchraube. Endlich muß die Schraube faſt ſo lang ſeyn, als das Fäßchen tief iſt. Oben an der Schraube iſt ein runder Kopf, ungefähr 4 Zoll im Durchſchnitt, in welchem, wie bey andern Schrauben, ein kleiner Hebel in die Quere, ungefähr 1 Zoll, und darüber, ſtark, durchgeht, damit die Schraube angedrehet werden kann. Die Schraube iſt etwann 1½ Zoll dick. So lange das Fäßchen voll Fleiſch iſt, gebraucht man ſie nicht; wenn aber etwas heraus genommen wird, und der innere Deckel alſo weiter hinunter kommt, alsdann hat man dieſelbe nöthig. Unten, dicht am Boden des Fäßchens, wird ein Loch durch eine Daube gebohrt, und eine Dille oder auch nur ein Zapfen feſt eingeſchlagen, um dadurch dann und wann die Lake abzuzapfen, und ſie wieder oben aufzugießen. Dieſes kann aber auch unterbleiben; denn, wenn der Zapfen nicht recht accurat und feſt in das Loch eingepaſſet iſt, tröpfelt es leicht.

Bey dieſen Schraubenfäſſern ſowohl, als bey denen, wo die Deckel mit Steinen beſchweret werden, iſt dieſe Unbequemlichkeit, daß ſie nicht umgekehret werden können; das Umwenden der Fäſſer aber iſt das Vorzüglichſte beym Einbökeln. In großen Familien, wo ein mittelmäßiges Fäßchen zu einem Viertel Rind nöthig iſt, kann man die Schraubenfäſſer allerdings vorziehen; wo aber wenig zu Tiſche ſind, da wählet man lieber die zugeſpündeten Fäßchen, deren man nur eins nach dem andern

angreift. Man muß dazu recht kleine Fäßchen nehmen, darin nur einige Stücke Fleiſch liegen, die bald, wenn das Faßchen einmahl aufgemacht iſt, hinter einander verbrauchet werden. Man hat zwar freylich alsdann mehr als Ein Fäßchen nöthig, und man muß ihrer wohl 3 bis 4 Stück haben; allein, der Nutzen davon iſt auch dieſer, daß immer ein friſch Fäßchen aufgemachet wird, und alſo das Fleiſch im letzten Fäßchen eben ſo gut iſt, als das im erſten.

Die beſte Zeit zum Einbökeln iſt natürlicher Weiſe im Winter, und zwar gleich den Tag nach dem Schlachten, wenn die Säfte noch ganz friſch und noch nicht in die Fäulniß übergegangen ſind. Wird das Einlegen des Fleiſches von Weibsperſonen vorgenommen, ſo ſoll es alsdann geſchehen, da ſie von ihrer Monathszeit frey ſind, weil die Erfahrung gezeigt hat, daß, wenn dergleichen unreine Perſonen ſolche Arbeit verrichtet, oder nur mit dem bereits eingelegten Fleiſche hanthieret haben, dieſes alsdann umgeſchlagen und verdorben iſt.

Daß durch das Einſalzen das Fleiſch länger erhalten wird, davon iſt keine andere Urſache, als daß das Salz die zur Fäulung geneigten Theile auflöſet, und durch deren Entfernung die übrigen Faſern des Fleiſches mit ihrer Lympha friſch erhält, wobey jedoch auch nicht zu läugnen iſt, daß die ſauren Salze nicht ſowohl die faulenden Theile auflöſen, als vielmehr deren leichte Fäulung durch ihre Verdichtung verhindern. Dieſes geſchieht deſto ſicherer, wenn das Salz tief genug hat eindringen, und alle faulende Theile theils auflöſen, theils die Fäulung der übrigen hat hindern können. Das erſtere wird ſonderlich daher erweislich gemacht werden können, weil das eingeſalzene Fleiſch leichter wird. Es wird um ſo viel leichter, als das Salz faulende Theile aufgelöſet und entfernet hat.

Um das eingeſalzene Fleiſch auf den Schiffen für die Seeleute ſo lange als möglich, friſch zu erhalten, hat der berühmte Engländer Hales den Vorſchlag gethan, die

die Bökel-Lake in die Blut- und Pulsadern des Thieres einzuſpritzen, ſobald es geſchlachtet worden iſt. In dieſer Abſicht aber muß man das ganze Thier auf einmahl einſalzen.

Man muß zuerſt eine hinlängliche Menge Bökel-Lake mit gemeinem Salz zubereiten. Gemeiniglich nimmt man zu ungefähr 4 Maß (Pinten) Waſſer $2\frac{1}{2}$ Pfund Salz; läßt die Vermiſchung ſo lange kochen, bis auf jedes Gefäß voll Waſſer, welches 4 Maß hält, ungefähr 3 Pfund Salz kommen, welche das höchſte ſind, was das Waſſer auflöſen kann. Dieſe Lake dienet zum Einſpritzen. Da in 1 Maß Seewaſſer nur ungefähr der 9te Theil ſo viel Salz enthalten iſt, als eben dieſelbe Menge friſches Waſſer auflöſen könnte: ſo iſt hieraus abzunehmen, um wie viel ungefähr ein Stück Bökelfleiſch ausgewäſſert werden kann, wenn man es in Seewaſſer weichet.

Wenn man einen ganzen Ochſen einbökeln will, ſo braucht man 160 bis 200 Maß Lake, welche auf vorgedachte Weiſe zubereitet worden ſeyn muß. Wenn nach der Operation etwas davon übrig iſt, ſo kann man das in Stücke geſchnittene Fleiſch darin einbökeln; zu welcher Abſicht es noch ſtärker gemacht werden kann, wenn man noch mehr Salz hinein thut. 20 bis 24 Maß Lake ſind zum Einbökeln eines Schweines, oder Schafes, oder Damhirſches, hinlänglich.

Dieſe Lake muß, wenn ſie in die Gefäße des Thieres eingeſpritzet wird, einen gewiſſen Grad der Wärme haben, welcher der Wärme des Blutes des Thieres entweder gleich kommt, oder ſie noch übertrifft. Dieſes kann man vermittelſt des Thermometers abmeſſen. Wenn die Lake kälter iſt, ſo würde ſie die Gefäße des Thieres zuſammen ziehen, und könnte alſo nicht ſo leicht tief genug eindringen. Man kann einen Theil der Lake kochend, und einen andern kalt oder lauwarm halten, und ſolcher Geſtalt durch beyder Vermiſchung den gehörigen Grad der Wärme hervor bringen.

Es iſt aus eben dem Grunde auch nützlich, das Thier einzuſpritzen, ſo bald es geſchlachtet, und der Leib noch warm iſt, damit ſich die Blutgefäße nicht zuſammen ziehen. Zum Einſpritzen ſelbſt hat Hr. Hales eine eigene Maſchine erfunden, (ſiehe Fig. 290) die einem kupfernen Trichter ähnlich ſieht, welcher mit zwo ungleich langen Röhren Gemeinſchaft hat, und deſto größer ſeyn muß, je größer das Thier iſt. Wenn dieſe Maſchine gehörig zubereitet worden iſt, ſo ſchlachtet man das Thier auf die

Weiſe, daß man ihm nur die Droſſeladern öffnet, welches beſſer iſt, als daß man es gleich todt ſchlägt, und ihm erſt hernach die Kehle abſchneidet, weil alsdann das Blut weder ſo ſchnell, noch ſo vollkommen, ausläuft. Es muß in dem Fleiſche des Thieres ſo wenig Blut bleiben, als möglich iſt; denn alsdann läßt es ſich deſto beſſer conſerviren, weil das Blut derjenige Theil des Thieres iſt, welcher am leichteſten in Fäulniß gehet. Wenn das Thier nach dem Blutlaſſen noch nicht todt ſeyn ſollte, welches ſich zuweilen zuträgt, ſo muß man es alsdann vollends todt ſchlagen. Wenn bey dieſer Operation aus Verſehen eine große Pulsader mit zerſchnitten wird, ſo muß man ſie mit einem umſchlungenen Faden vermittelſt einer krummen Nadel zubinden, weil ſonſt hernach eine Menge Lake durch dieſelbe heraus laufen würde.

Nachdem alles dieſes geſchehen iſt, leget man das Thier auf den Rücken, doch ſo, daß es ſich ein wenig auf die rechte Seite beuge. Man öffnet ihm den Bauch, leget die Gedärme und das Netz auf die linke Seite hinüber, und ſuchet die ſo genannte große Pulsader an der linken Seite des Rückgrathes, unter den Rippen unter den Nieren, wo ſie gar leicht zu finden ſeyn wird. Wenn ſie gefunden iſt, ſondert man das Fett ab, und ſchneidet die dünne feine Haut, die ſie bedecket, hinweg. Alsdann ſchneidet man die Ader halb quer durch, und ſchlitzet ſie ſodann mit einer Schere 1, $1\frac{1}{2}$ oder 2 Zoll lang, in die Länge auf, nachdem ein Thier groß iſt.

Hierauf ſteckt man die beyden in gerader Linie an einander geſetzten Röhren des Inſtrumentes, DE, BE, in die Ader. Das längſte Ende BE, wird gegen das Herz zu ſo tief eingeſtoßen, bis das andre kürzere DE in den hinabwärts gehenden Stamm der Ader eingeſchoben werden kann; und eben deshalb müſſen die beyden Röhren von ungleicher Länge ſeyn, denn ſonſt müßte man die Ader eben ſo lang aufſchlitzen, als die Röhre wäre. Hierauf ſteckt man mit einer krummen Nadel zwey Fäden unter der Pulsader, den einen zwiſchen BE, und den andern zwiſchen DE, durch, und bindet damit die Adern ſehr feſt auf beyde Enden der darin ſteckenden Röhren, welche zu dieſem Behuf auf beyden Seiten eine Vertiefung oder einen Heſtring rr haben, wohinein der Faden paſſet, daß er nicht abglitſchen kann.

Dieſe beyden in der Ader ſteckenden gemeinſchaftlichen Röhren haben da, wo die Ader zwiſchen den beyden Verbänden offen iſt, ein Loch, in welches man eine hölzerne Röhre, und den mit einem Hahne C verſehenen Trichter ſetzt, den Hahn zudrehet,

die

die blutwarme Lake einfüllet, bis die hölzerne Röhre und der Trichter voll iſt, und ſodann den Hahn öffnet, da denn die Lake, vermöge ihrer eigenen Schwere, in alle Puls- und Blut-Adern, welche vorher mit Blut angefüllt waren, hinein dringen wird. Um dieſer Lake durch ihre eigene Schwere einen ſo ſtarken Druck zu geben, als nöthig iſt, ſie in die Adern hinein zu treiben, hat Hr. Hales der hölzernen Röhre eine ſolche Höhe gegeben, welche durch den Druck der Lake eben ſo viel Gewalt äuſſern muß, als der Druck des Herzens in dem getödteten Thiere geäuſſert hat, um das Blut in alle Gefäße hinein zu treiben. z. E. für einen Ochſen muß die hölzerne Röhre 8 bis 10 Zoll, für ein Schaf oder Schwein aber 5 bis 6 Zoll, lang ſeyn.

Wenn der Hahn einmahl offen iſt, muß man den Trichter nebſt der hölzernen Röhre ſtets voll erhalten. Sollten ſie aber aus Verſehen einmahl auslaufen, ſo muß man den Hahn ſogleich verſchließen, bis ſie von neuem vollgefüllet ſind. Denn, wenn ſich zwiſchen der Lake Luft einſchliche, ſo würde dieſelbe ein Hinderniß ſeyn, daß ſie nicht in die entfernteſten und engſten Gefäße hinein dringen könnte. Wenn man alle dieſe Vorſchriften genau beobachtet, ſo kann man verſichert ſeyn, daß die Lake den ganzen Körper des Thieres durchdringen und ihn völlig durchböͤkeln werde. Zum Verſuche darf man nur nach geſchehener Operation an irgend einem äuſſerſten Theile des Körpers, z. E. an der Naſe, am Schwanze, an den Ohren oder Füßen, einen kleinen Einſchnitt machen, ſo wird man den Böͤkel überall finden.

Weil aber bey dieſer Operation viele Lake durch die Luft-Röhre und durch die Oeffnung der Droſſeladern ausläuft und verloren geht, ſo muß man in die Luftröhre einen Pfropf ſtecken, und den Hals mit einem Strick feſt zuſchnüren, damit die Wunden der Droſſeladern nichts durchlaſſen können.

Bey einem Ochſen wird ½ Stunde erfordert, bevor ſich die Lake in alle Theile und Adern deſſelben ausbreiten kann. Bey Schweinen und Schafen iſt nur ¼ Stunde nöthig. Wenn man endlich das Fleiſch trocken einſalzen will, ſo hauet man es in Stücke, und hebet dieſelben zum Gebrauch für das Schiffsvolk auf. Wenn das alſo geſalzene Fleiſch in der Lake gelaſſen wird, wie gemeiniglich geſchieht, ſo können ſo gar die inwendigſten Theile deſſelben auch in den heißeſten Ländern nicht verderben, weil das Fleiſch auf ſolche Weiſe das Salz beſſer, als auf alle andere, in ſich ziehet.

Wenn das Fleiſch nur wenig Tage aufbehalten werden ſoll, ſo iſt nicht nöthig, die Lake ſo lange im Körper des Thieres her-

herum laufen zu laſſen, wenn es nur hernach in eine gute Lake geleget wird. Soll es aber viele Tage währen, ſo muß man es nach dem Einſpritzen mit trockenem Salze reiben, und es einige Zeit austraufen laſſen. Auf ſolche Art pflegen es die Einſchlachter zu machen. Sie reiben erſt das Fleiſch mit weißem Salze; hernach legen ſie es 5 Tage in den Bökel, wodurch die blutigen und der Fäulniß am meiſten unterworfenen Säfte Zeit gewinnen, ſich heraus zu ziehen; alsdaan wird das Fleiſch aus der Lake heraus genommen, in Tonnen geſchlagen, und zwiſchen jedes Stück und jede Lage, weißes und graues Salz geſtreuet, alle Zwiſchen-Räume aber werden mit einer Lake angefüllet, die ſo ſtark geſalzen ſeyn muß, daß ein Ey darauf ſchwimmt. Hierzu nimmt man auf 4 Maß Waſſer $3\frac{1}{2}$ Pfund Salz. Das in der Tonne enthalten Salz, (das von der Lake mitgerechnet) beträgt auf 1 Centner Fleiſch $\frac{9}{16}$ eines Scheffels weißes, und $3\frac{5}{8}$ graues.

Wenn man das durch das Einſpritzen eingebökelte Fleiſch eſſen will, ſo muß es eine Zeitlang im Waſſer auswäſſern, weil es ſonnſt zu ſalzig ſeyn würde. Es muß auch lange kochen und gekocht gegeſſen werden, da es denn wohlſchmeckend, mürbe und ſaftig iſt. Das Einſalzen durch das bloße Einſpritzen, erhält das Fleiſch 10 Tage gut. Will man es länger halten, ſo muß man es auſſerdem noch trocken einſalzen; auf ſolche Weiſe kann es ſich über $\frac{1}{2}$ Jahr gut conſerviren.

Wenn man das Verfahren des Herrn Hales beobachten will, ſo kann man auch nur ein halbes Thier einſalzen, und die andere Hälfte friſch eſſen. Man darf in dieſer Abſicht nur die eine von den beyden Röhren des Inſtrumentes, die in die Ader geſteckt werden, zuſtopfen, und nur die andere offene in die Ader hinein ſtecken. Auf dieſe Weiſe dringt die Lake nur in die Vorder- oder Hinter-Viertel hinein. Das Einſpritzen einer nicht allzu ſtarken Lake kann auch in ſolchen Fällen nützlich gebraucht werden, wenn man die Viertel vom Wilde, das nicht gehetzt worden iſt, einige Tage aufbehalten wollte.

Inſtructions ſur la maniere de ſaler les animaux tout entiers, afin d'en conſerver la chair dans les climats les plus chauds, ſt. in den *Inſtructions ſur les Mariniers*, trad. de l'angl. de Mr. HALES, à la Haye 1740, 8. S. 131—159.

Mittel, das Fleiſch auf den Schiffen friſch zu erhalten, ſt. im 52 St. des III Th. des phyſikal. und ökonom. Patrioten, Hamb. 1758, 4. S. 410—414.

Wie das eingeſalzene Fleiſch zu räuchern, ſiehe unter Räucher-Fleiſch.

An-

Anweiſung, ſehr wohlſchmeckendes Peckelfleiſch im Sommer in wenigen Tagen zu erhalten, ſt. in No. 30 des Leipz. Intell. Bl. v. J. 1765, S. 271, desgl. im 43 St. der Geſſ. wöchentl. gemeinnütz. Anz. und Nachr. v. J. 1765, S. 343.

E. A. J. R. Abhandlung von der Niederſächſiſchen Gewohnheit, groſſe Stücke Rindvieh auf einmahl für einzelne Haushaltungen einzuſchlachten, und ſie durch Einſalzen und Räuchern zum Gebrauch aufzuheben, ſt. im 83—85 St. der gel. Beytr. zu den Braunſchweig. Anz. v. J. 1767.

Anweiſung, die Päckelfleiſch-Fäſſer zu verbeſſern, ſt. im 27 St. des Wittenb. Wochenbl. a. d. J. 1768, S. 237.

Fernere Erläuterung wegen der Päckelfleiſch-Fäſſer; aus einem Schreiben, nebſt einem Zuſatze, ſt. im 36 St deſſ. S. 297—299.

JO. FR CARTHEUSER diſſ. de pravo carnium muriaticarum nutrimento. Fr. a. V. 1744, 4. 2½ B.

Heinr. Fr. Delius Bemerkung beym Einſalzen, ſt. im 12 St. der Fränk. Samml. Nürnb. 1757, 8. S. 445—448.

Vom Fleiſch-Einſalzen, handelt *Franc. Phil. Florinus*, im klug- und rechtsverſtänd. Hausvater, Nürnb. 1705, f. S. 1206—1208.

Bökel-Häring, Bökling; ſiehe unter Häring.

Bölen, ein Kunſtwort der Lohgärber, bey Bereitung des Pfundleders; denn, wenn die Haare mit dem Schab-Meſſer von der Haut herunter geſchaffet werden, ſo nennen ſie ſolche gebölet.

Bömerie, ſiehe Bodmerey.

Bömſch, Bömſche, iſt eine gewiſſe Art, den Raubvögeln, Raben u. d. gl. zu ſtellen, und dieſelben zu fangen. Man nimmt 2 Stöcke, ſo dick wie ein Harken-Stiel, von Haſeln, Weiden, oder dergleichen zähen Holze, und zwar in einer Länge von 3 bis 3½ Ellen. Dieſe Stöcke werden gebogen, daß ein jeder wie ein halber Mond, und alſo beyde zuſammen einem Zirkel gleich ſeyn. An den Enden wird ein Loch durchgebohret, worin ein feſtes Leinchen iſt, womit die Stöcke zuſammen gebunden ſind, doch ſo, daß ſie leicht aus einander, als wie in einen Zirkel, geleget werden, und bey dem Fange ſchnell aufſchlagen können. Hierzu wird nun ein Garn auf folgende Art geſtrickt. Man ſtricket zuerſt 16 Maſchen, faſſet alsdann den mittelſten Knoten ganz allein, und ſtricket rund herum, bis es auf eine Klafter lang wird; zieht es alſo aus einander, und probiert,

biert, ob es in den von einander gelegten Biegeln zureiche. Er muß aber auch nicht zu ſtraff, ſondern etwas Buſen darin ſeyn; und ſo wird das Garn ringsum an den Biegeln feſt angemacht. Die Stellung iſt folgende. Man bereitet einen Pfahl, welcher 14 Zoll lang, viereckig, und auf 3 Zoll breit iſt. Hierein macht man ein Loch von 4 Zoll lang. Ferner wird eine Zunge gemacht, von 10 bis 12 Zoll lang, und 3 Zoll breit, und an einem Ende alſo eingeſchnitten, daß ſie in das Loch des Pfahles einpaßt; da denn durch den Pfahl und die Zunge ein Loch gebohret, und ein hölzerner Nagel gemacht wird. Vorn hinauswärts aber iſt die Zunge ganz dünn, damit ſie im Stellen nicht zu ſchwer ſey, ſondern ſich gar leicht hinauf und herunter drehen könnne. In den Pfahl wird über der Zunge ein Kerb geſchnitten, desgleichen auch auf der Zunge. Ferner wird ein ſtarker zäher Stock, in der Stärke eines Armes, und 9 Fuß lang, genommen, und etwann auf 5 Fuß weit von dem Bömſch geſtecket. Auf dieſen Stock werden 3 fein gezwirnte Leinchen gebunden, welche, wenn man den Stock bieget, hinunter an die Stellung reichen. An dem einen Leinchen wird ein Stellholz, von 4 bis 5 Zoll lang, gemacht, welches an beyden Seiten breit geſchnitten iſt; die andern beyden Leinchen werden an jeden Biegel des Bömſches feſt angebunden. Die Stellung ſelbſt aber geſchieht folgender Maßen. Wo Raubvögel, Krähen und Dohlen ſich aufhalten, daſelbſt ſchlägt man den Bömſch auf. Man ſchlägt den Pfahl mit der Zunge feſt in die Erde, jedoch ſo, daß die Zunge über der Erde ein Par Zoll frey bleibe. Ferner leget man den Bömſch um den Pfahl, daß alſo die Stellung in der Mitte ſtehe. Anbey muß man 2 Haken haben, womit man die Biegel feſt aufhaket. Die Haken werden dahin eingeſchlagen, wo die Biegel mit dem Leinchen zuſammen gebunden ſind. Hierauf ſtecket man, wie oben gedacht, den Stock mit dem Leinchen 5 Fuß neben dem Bömſch ein, bieget den Stock, und faſſet

das Stellholz, ſetzt es mit einem Ende an den Pfahl, mit dem andern aber auf die Zunge in den Kerb. Die beyden Neben-Leinen werden an die Biegel des Bömſches gebunden; und ſo iſt es aufgeſtellt. Vorher aber muß an der Zunge ein Stück von Wildbret-Geſcheide oder Fleiſch gebunden werden. Kommt nun den Krähen ſolches in die Augen, ſo bekommen ſie Appetit, daſſelbe wegzunehmen. Wenn ſie es ſodann von der Zunge abhacken wollen, ſo fährt alsbald die Zunge vom Stell-Holz ab, und der Stock ſchnellet die Biegel auf, und oben zuſammen, daß ſie alſo im Garne warten müſſen, bis man ſie auflöſet.

Auf dem Schnee iſt dieſer Fang am beſten, ob man gleich mit einem Froſt-Bohrer (ſiehe unter **Bohrer**) zum Pfahlhacken und Stocke vorbohren muß; jedoch aber kann man den Bömſch fein mit Schnee bedecken, damit die Raubvögel deſto eher eingehen.

Börde, heißt, auf Niederſächſiſch, ein fruchtbares, reiches Kornland, im Gegenſatz der **Wiſche**, oder eines Weide- oder Wieſen-Landes, wie denn die lange **Börde** bey Magdeburg, und die hohen, die halberſtädtiſchen Börden, bekannt ſind.

Boerhaaviſche, L. Boerhaavia, ein Pflanzengeſchlecht, welches Vaillant dem berühmten Boerhaave zu Ehren alſo genannt, und Linné in die erſte Abtheilung ſeiner erſten Claſſe, die er Einmännerig-Einweiberige (Monandria Monogynia) nennet, geſetzt hat, indem die Blumen nur einen einigen Staubfaden und nur Einen Griffel haben. Es gibt davon 4 Arten.

1. **Boerhaaviſche mit aufrecht ſtehendem Stängel**, Boerhaavia (erecta) caule erecto glabro, *Linn.* Boerhaavia-Solanifolia erecta glabra, floribus carneis laxius diſpoſitus, *Houſt.* Dieſe Sorte hat Herr D. Houſtoun, im Jahr 1731, zu Vera Crux entdeckt. Sie treibt einen aufrecht ſtehenden glatten Stängel, der 2 Schuh hoch wird, und

und an jedem Gelenke 2 eyrunde zugeſpitzte Blätter hat, welche auf Stielen, die 1 Zoll lang ſind, gegen einander über wachſen. Dieſe Blätter haben auf der untern Seite eine weiße Farbe. An den Gelenken, welche ziemlich weit von einander entfernt ſind, kommen kleine aufrecht ſtehende Nebenzweige zum Vorſchein. Dieſe endigen ſie, eben ſo wie der große Stängel, mit lockern Kolben fleiſchfarbiger Blumen, auf welche längliche kleberige Samen folgen.

2. **Boerhaaviſche mit einem weitſchweifigen Stängel,** Boerhaavia (*diffuſa*) caule diffuſo, *Linn.* Boerhaavia Solanifolia major, *Vaill.*

3. **Boerhaaviſche mit einem in die Höhe ſich windenden Stängel,** Boerhaavia (*ſcandens*) caule ſcandente, floribus diandris, *Linn.* Boerhaavia Alſines folio ſcandens, floribus pallide luteis majoribus, in vmbellæ modum diſpoſitis, ſemine aſpero, *Houſt.*

4. **Boerhaaviſche mit eyrunden Blättern, und aus den Flügeln der Blätter in dichten Häuptern zum Vorſchein kommenden Blumen, mit einem auf der Erde aufſtreifenden haarigen Stängel,** Boerhaavia (*coccinea*) foliis ovatis, floribus lateralibus compactis, caule hirſuto procumbente.

Die letztern 3 Sorten wachſen in Jamaika wild. Die 2te Sorte treibt verſchiedene weitſchweifige Stängel, welche 1½ bis 2 Schuh lang, und an jedem Gelenke mit kleinen rundlichen Blättern beſetzt ſind. Die Blumen kommen ſehr zerſtreut an langen äſtigen Stielen an den Flügeln der Blätter heraus, ingleichem aus dem Ende der Zweige. Sie ſehen blaßroth aus, und tragen einen der vorhergehenden Sorte gleichen Samen.

Die dritte Sorte treibt verſchiedene Stängel aus der Wurzel, welche ſich in viele Zweige theilen, und alle nahe bey ihnen ſtehende Pflanzen überziehen. Sie werden 5 bis 6 Schuh hoch, und ſind mit herzförmigen

Blät-

Blättern beſetzt, welche parweiſe an jedem Gelenke an langen Stielen wachſen, die eben die Farbe und Conſiſtenz der Blätter des größern Hühnerdarmes haben. Die Blumen wachſen in lockern Dolden (Vmbella) am Ende der Zweige, ſind gelb, und tragen kleinen, länglichen, kleberigen Samen.

Die vierte Sorte treibt verſchiedene kriechende haarige Stängel, welche ſich in kleinere, an jedem Gelenke mit eyrunden Blättern beſetzte Zweige theilen. An den Flügeln der Blätter ſtehen nackende Stiele, die einem kleinen dichten Haupte ſcharlachrother Blumen zur Stütze dienen, welche ſehr hinfällig ſind, indem ſie ſelten über einen halben Tag ſtehen bleiben, worauf ihre Blumenblätter ſogleich verwelken. Auf dieſe Blumen folgen kurze längliche Samen.

Die 1ſte, 2te und 4te Sorte ſind jährige Pflanzen, welche im Herbſte abfallen; die dritte Sorte aber kann in einem warmen Treibhauſe 2 bis 3 Jahre erhalten werden. Sie ſind insgeſammt zärtliche Pflanzen. Man kann ſie aus dem Samen ziehen, welcher im Frühlinge auf ein Miſtbeet geſäet wird. Wenn die Pflanzen ſtark genug zum Verſetzen ſind, ſetzt man ſie einzeln in kleine Töpfe, ſenket dieſe in ein Miſtbeet, und wartet ſie, wie andere zarte ausländiſche Pflanzen. Wenn ſie eine ſolche Höhe erreicht haben, daß ſie nicht mehr unter der gewöhnlichen Bedeckung ſtehen können, ſo muß man 1 oder 2 Pflanzen von jeder Sorte in das Treibhaus ſetzen, die übrigen aber aus den Töpfen auf eine warme Rabatte verpflanzen, woſelbſt ſie, wenn warme Witterung einfällt, reifen Samen bekommen werden. So wie aber ſolches nicht geſchehen wird, wenn das Wetter kalt iſt, ſo werden dagegen diejenigen, welche im Glashauſe ſtehen, im Herbſte allemahl reifen Samen bringen.

Börne (Hrn. von dem) **Acker=Maſchine**, womit man zur Saat pflüget, zugleich ſäet, und auch eget; ſiehe unter **Pflug**.

Börnſtein, ſiehe **Bernſtein**.

Börſe, **Beurſe**, L. Baſilica, Burſa, Curia vel Portus mercatorum, Fr. Beurſe, Bourſe, Ital. Borſa, Piazza, iſt 1) in großen Handelsſtädten ein anſehnliches wohlgelegenes Gebäude, oder freyer Platz, wo insgemein zu Mittage und Abend, oder auch nur an gewiſſen Tagen in der Woche, die Kauf= und Handels=Leute, Wechsler, Commiſſionärs, Mäkler, und andere Perſonen, die mit der Handlung zu thun haben, zuſammen kommen, und ſich von ihren Handelsangelegenheiten mit einander beſprechen, auch allerley Verkehr mit Wechſel, Geld, Waaren, u. d. gl. anſtellen.

Der Nahme **Börſe** oder **Beurſe**, ſoll, nach des Linnäus (*) Meinung denen öffentlichen Oertern, wo von Commerzien gehandelt wird, daher gegeben ſeyn, weil die Kaufleute zu Brügge in Flandern in einem Hauſe ihre Zuſammenkunft gehalten haben, welches der adeligen Familie van der Beurſe oder Bourſe zugehört hat, und über deſſen Thüre das Geſchlechtswapen, worin 3 Beurſen oder Geldbeutel zu ſehen geweſen, geſtanden hat.

An einigen Orten ſagt man: ein **Wechſelplatz**, wie zu Lyon; oder ein **Collegium der Kaufleute**, wie in den Hanſeſtädten; oder eine **Loge**, wie zu Marſeille; ſiehe auch **Banco**, Th. III, S. 493. Dergleichen Börſen nun hat Europa hin und wieder, und geben die zu London, Amſterdam und Antwerpen, einem königlichen Pallaſte nicht viel nach. Die zu Berlin im Luſtgarten befindliche Börſe, beſteht aus 2 Stockwerken mit Vorſprüngen und Gallerien auf allen 4 Seiten. Sie iſt mit einer Kuppel, 2 kleinen Thürmen und ioniſchen Wandpfeilern geziert. Auch verſammlen ſich die Kauf=Leute unter den Arkaden der Stechbahn, alle Mittags als auf einer Börſe.

Die

(*) Nicht Linnäus, wie in Ludovici Kaufmanns=Lexicon ſteht.

Die Verſammlungen der Kaufleute auf den Börſen werden beſonders zu London, Brügge, Antwerpen, Amſterdam, Rotterdam und Hamburg, mit ſolcher Sorgfalt gehalten, und die Handelsleute ſind ſo genau verbunden, ſich dabey einzufinden, daß, wenn irgend einer daſelbſt zu erſcheinen ermangelte, ihn ſolches eines Bankerots oder Falliments verdächtig machen würde. Daher wenn einer auch gleich nichts allda zu thun hätte, muß er dennoch dahin gehen, um ſich daſelbſt ſehen zu laſſen, und ſeinen Credit zu erhalten. Den Falliten oder Bankerotierern iſt entweder ganz und gar nicht erlaubt, auf die Börſe zu kommen, oder doch nicht eher, als bis ſie erweislicher Maßen alle ihre Gläubiger gänzlich und völlig bezahlt haben, wie es auf die letztere Art abſonderlich zu Lyon gehalten wird.

Leonh. Cph. Sturms vollſtändige Anweiſung, Regierungs-Land- und Rathhäuſer, wie auch Kaufhäuſer und Börſen anzugeben. m. K. Augsp. 1738, f.

Börſe, Kaufmanns-Börſe, gemeine Kaufmanns-Börſe, oder Börſe und Zuſammenkunft der Kauf-Leute, Fr. Bourſe, Bourſe des Marchands, Bourſe commune des Marchands, oder Bourſe & Convention des Marchands; alſo nennet man 2) in Frankreich gewiſſe in unterſchiedlichen Handelsſtädten verordnete Gerichte, welche die Macht und Gewalt haben, über die Proceſſe und Streitigkeiten, die ſich unter den Kauf- und Handelsleuten, wie auch den Banquiers, über Handelsſachen, Waaren, Billets und Wechſelbriefe, eräugnen und verfallen, in der erſten Inſtanz zu erkennen, und von deren Urtheilen und Ausſprüchen die Appellationen geradezu an das Parlament ergehen. Dieſe Gerichte ſind eigentlich eine conſulariſche Jurisdiction, und der zu Paris ganz gleich; wie denn auch die zu ſolchen Gerichten oder ſogenannten Börſen verordneten Perſonen **Priors** und **Conſuls** heißen. Dergleichen Börſen ſind beſonders zu Toulouſe, Rouen, Montpellier und Bourdeaux, angelegt.

Börſe, Fr. Bourſe, iſt 3) ein Beutel, oder eine Art von einem Säckchen, welches ſich mit Schnüren, oder vermittelſt eines Schlößchens, auf- und zumachen läßt, und worein man Geld oder andere Koſtbarkeiten, um ſie bequem darin bey ſich zu tragen, ſtecket.

Man macht dergleichen Börſen oder Beutel von Sammet, Leder, Geweben oder Netzlein von Gold, Silber, Seide, oder Schmelz, wie auch entweder ganz ſchlechte, oder mit Gold und Silber geſtickte, gewirkte oder genähete, und endlich auch von ſo vielen andern Faßons und Zeugen, daß es ſchwer iſt, ſie alle zu nennen. Bey den Galanteriehändlern findet man beſtändig die neueſten Moden davon.

In Erbſchaften gehören Börſen, oder Taſchen zum Gelde, zu der Gerade.

Börſe, oder **Beutel**, Fr. Bourſe, wird auch 4) von jemandes Gelde oder Vermögen geſagt. Daher heißt man, die Börſe oder den Beutel haben, oder in die Börſe, oder in den Beutel greifen, ſo viel als im Stande ſeyn, Depenſen zu machen, oder Geld aufgehen zu laſſen.

Endlich 5) wird das Wort **Börſe** auch von denen gebraucht, die viel bares Geld haben, welches ſie durch Ein- und Verhandlung der Wechſelbriefe und Billets auf dem Platze herum gehen laſſen. Wenn eine unglückliche Zeit, und das Geld auf dem Platze und unter den Negocianten rar iſt, ſaget man: die Börſen ſind verſchloſſen.

Börſe, heißt 6) eine gewiſſe Art zu rechnen; ſiehe **Beutel**, Th. IV, S. 356, f.

Börſen-Aelteſte, ſiehe **Banquiers**.

Börſten-Kraut, Carthamus, Cnicus; ſiehe **Safflor**.

Börteln, heißt, bey den Klempnern, den ſcharfen Rand (Bord) an Sachen abſetzen, um ihnen dadurch eine Steifigkeit zu geben, indem zwey Stücke zuſammen gefalzet werden.

Börtel-

Börtel-Eiſen, und **Börtel-Stock**, ſind gewiſſe Werkzeuge, welche der Zinngießer und Kupferſchmid gebraucht.

Bösartiges Fieber, ſiehe Th. XIII, S. 303, fgg.

Boeſſes, ſiehe **Boeges**.

Boeſſière, ein mit Buchsbaum bepflanzter Ort.

Boëte, ſiehe *Boîte*.

Böttcher, Bötticher, Böttger, werden auch **Faßbinder, Büttner** und **Binder**, L. Vietor, Fr. Tonnelier, genannt, und ſind diejenigen Handwerksleute, welche vielerley hölzerne Gefäße, aus Dauben und Reifen ſehr feſt zuſammengefüget, machen.

Ihre Materialien ſind:

I. **Stäbe**, oder **Stab-** ingleichem **Boden-Holz** oder **Dauben**. Es werden hierunter diejenigen ſchmahlen, dünnen und langen Stücke Holz verſtanden, welche im Walde von den Stabreiſern aus guten kernigen Kloben geſpalten und zu verſchiedenen Faßbinder-Arbeiten angewendet werden. Man hat Stäbe und Bodenſtücke 1) aus **Eichenholz**, von allen Arten der Eichen; doch hat die Stein-Eiche wegen ihres feſten und harten Holzes den Vorzug. Man macht daraus große und kleine Gefäße, Tonnen, halbe Tonnen, Bottiche, u. ſ. w. Das Eichenholz muß in den Wintermonathen gefället werden, weil alsdann der Saft noch nicht in den Bäumen iſt. Die Arbeit aus dieſem wird ſchöner, und iſt dem Wurmſtiche nicht ſo ausgeſetzt, als das im Sommer gefällete Holz, welches wegen der ſchnellen Austrocknung, die von der Sonne geſchieht, Riſſe bekommt, und folglich von weit geringerm Werthe und Nutzen iſt. Die Böttcher erhalten ihre eichene Stäbe von den Land-Leuten, oder den Stabhändlern. Sie werden Ring- oder Schock-weiſe gekauft. Ein Ring beſteht aus 4 Schock und 8 Stäben. Der Preis iſt ſehr ungleich. **Stäbe zu Bodenſtücken** z. E. ſind von 5 bis 10 Fuß Länge, und 2 Zoll Dicke, und werden Fuß-weiſe, der Fuß mit 3 Groſchen, bezahlt. **Eimer-Stabholz** aber,

welches 1 Fuß und 2 Zoll lang, und von einer zu dieſer Länge ſchicklichen Dicke iſt, wird das ganze Schock für 8 bis 9 Gr. gekauft. Die Stäbe zu den Bottichen ſind $3\frac{1}{2}$ bis 4 Fuß lang, und 2 Zoll dick. Die Breite iſt hier, wie bey allen andern überhaupt, verſchieden. Von dieſem gilt das Schock 10 bis 15 Thaler. Das Kufen- oder Pipen-Holz iſt 5 Fuß lang, $1\frac{1}{2}$ Zoll dick, und koſtet der Ring 20 Thaler. Faßholz iſt $3\frac{1}{2}$ Fuß lang, und einen guten Zoll dick; das Schock zu 2 Thlr. 8 Gr. Tonnen- oder Ohmen-Holz iſt 2 Fuß 8 Zoll lang, 1 Zoll dick, zu 1 Thlr. 12 Gr. Halbes Tonnen-Holz iſt 2 Fuß 2 Zoll lang, und koſtet 1 Thlr. Endlich iſt das Oehmchen-Stabholz 1 Fuß 2 Zoll lang, und koſtet 14 bis 16 Gr. Das Bodenholz zu den kleinern Gefäßen wird mit dem Stabholze dieſer Art in gleichem Preiſe bezahlt.

Der Wurmſtich, die faulen, weißen und rothen Streifen, ingleichem die Flammen im Stabholz, ſind Kennzeichen von der ſchlechten Beſchaffenheit derſelben, wiewohl die Tiſchler das flammichte Holz, des äuſſern Anſehens wegen, ſehr gern kaufen. Die Stäbe der Böttcher müſſen rein, und die Adern des Holzes eben und gleichlaufend ſeyn. Das Eichenholz inſonderheit muß 3 bis 4 Jahre liegen, ehe es gebraucht werden kann. Es trocknet ſehr langſam, und es iſt aus der Erfahrung bekannt, daß ſeine Näſſe den Gefäßen, die daraus verfertiget werden, den Schaden verurſachet, daß ſie wegen des Nachtrocknens zuſammen fallen. Man hält dafür, daß das Stabholz, welches, wenn man es auf einen ſcharfen Stein oder dergl. ſchlägt, mit einem lauten Schall, glatt ab in 2 Stücke bricht, ohne daß die beyden Theile weiter an einander hangen, von ſehr guter Beſchaffenheit ſey.

Man hat ferner Stäbe 2) aus Kienholz. Man nimmt dazu das fein-aderige. Es darf, wenn es gefället, und in Kloben geſchlagen worden, nicht lange in der Luft oder Regen ſtehen, weil es, nachdem es wieder trocken geworden iſt, grün anläuft, und eben dadurch zu Gefäßen unbrauchbar wird. Dieſes rührt vermuthlich von der darauf ſitzenden Rinde her. Denn man findet, daß,

daß, wenn dem Kienholze die Rinde abgeſchabet worden iſt, die Näſſe ihm im geringſten nicht geſchadet hat. Dieſes Kien-Stabholz wird zu Packfäſſern der Kaufmannsgüter, und überhaupt zu ſolchen Gefäßen angewendet, worein trockne Waaren kommen. Es iſt 3 bis 6 Fuß lang, und nach Proportion dick, aber von ſehr unbeſtimmtem Preiſe. Das Aſch- oder Loh-Kienholz von 4 Fuß Länge, und 2 Zoll Dicke, wird das Schock zu 3 bis $4\frac{1}{2}$ Thlr. bezahlt.

Auſſer dieſen angezeigten hat man an einigen Orten auch Stäbe von Kaſtanien- Maulbeer- und dergleichen Bäumen; allein, weil dieſes Holz ſchwammig iſt, ſo ſauget es auch die Feuchtigkeit ſehr in ſich, und ſaulet gern. Von dieſer Beſchaffenheit iſt auch das äſtige Holz.

II. Das **Band-Holz**, oder **die Bände und Reife.** Sie werden um die Fäſſer gelegt, und halten die Stäbe zuſammen. Die Böttcher verfertigen ſie vermittelſt des Dreyklöbers aus den Stöcken ſelbſt. Man hat Bände

1. **Aus Eichen-Nutzholz.** Ihre Breite iſt 4 bis 5 Zoll, ihre Dicke aber verſchieden. Man leget ſie um die Bottiche und dergleichen Gefäße, welche lange dauren ſollen.

2. **Aus jungen Aeſchenholz.** Der Gebrauch iſt wie vorhin. Aus den kleinen Aeſchenſtöcken werden Tienen- und andre kleine Bände gemacht. Das Schock koſtet 4 bis 5 Thlr.; von den großen aber das Stück 3, 4 bis 5 Gr. Eben ſo verhält es ſich etwann mit den vorigen Eichenbänden.

3. **Aus Birkenholz.** Sie werden um Fäſſer gelegt, worein trockne Sachen kommen. Das Schock gilt 3 bis 4 Thlr. Diejenigen Birkenſtöcke ſind beſſer, die im trocknen und ſandigen Boden gewachſen ſind, als die von naſſen und ſumpfigen Orten kommen; denn ſie ſind zäher, und laſſen ſich folglich beſſer beugen.

Wie in Birkenbüſchen gerade und glatte Stämme zu Reif-Stäben zu erziehen, habe ich unter dem Art. **Birke**, Th. V, S. 344, gezeigt.

4. Aus Haſelnholz. Sie werden beſonders zu den mittlern und kleinern Fäſſern gebraucht. Das Schock der größten koſtet bis 5 Thaler.

5. Aus Rüſtern, welche aber ſelten gebraucht werden.

6. Aus Werften- oder Saalweidenholz. Dieſe Stöcke werden in der Pflöckzeit im Sommer geſchälet, und zu allerley Küchen- und Waſchgefäßen angewendet. Das Schock wird für 12 bis 16 Gr. gekauft. Dieſes Schälen befördert ihre Dauer, und ſo halten ſie 2 bis 3 Jahre aus.

III. Schilf. Hiermit werden die Fugen der eichenen Gefäße ausgelegt, um das ſo genannte Spackwerden derſelben zu verhindern. Man weiß nähmlich, daß die Fäſſer, nachdem ſie eine lange Zeit leer geſtanden und ausgetrocknet ſind, in ihren Fugen ſich gleichſam erweitern, durch welche ſich friſch hineingegoſſenes Waſſer durchzieht und zu rinnen anfängt. Das Schilf aber, weil es ſeiner Natur nach ſchwammig iſt, dehnet ſich in den Fugen aus, und verſperret dem Waſſer gleichſam den Ausgang, bis das Holz ſelbſt genugſam angequollen iſt, und ſich in ſeinen Fugen geſchloſſen hat.

IV. Pech, zum Auspichen der Braugeräthe und Bier-Gefäße. Ich habe hiervon unter dem Art. **Bier-Brauen**, Th. V, S. 260, f. gehandelt.

V. Kreide, womit die Bände an ihrer inwendigen Fläche überzogen werden, um das Abglitſchen derſelben von den Stäben zu verhindern.

Die **Werkzeuge**, welche der Böttcher zu ſeinen Arbeiten gebrauchet, ſind; ein Par Blöcke oder Klötze zum Hauen; eine Schneidebank; die große Biegeſcheibe; die Schraben oder Bottichsbänke; die Fugebank; der Bandhaken; ein Par Beile, zum Hauen und Schla-

ſchlagen; ein hölzerner Hammer, die Bände auf die Gefäße zu treiben; das Kimm-Eiſen; eine Schrauben-Winde; die halbe Mondwinde; eine Schwanzkröſſe; eine Fauſtkröſſe; eine Klampe von Holz; ein Par Zirkel, nähmlich der Bottich- und der Schloß-Zirkel; eine Anzahl Bohrer; krumme und gerade Schneidemeſſer; der Zughaken; der Dreyklöber; ein Schrot- Schlicht- und Kimm-Hobel; das Stemm-Eiſen; der Abreiſſer; und endlich Sägen, Raſpeln, dreyeckige Feilen, Maßſtab, Winkelmaß, Schnitzer, u. d. gl. wovon unter ihren eigenen Artikeln eine Beſchreibung anzutreffen iſt.

Die Waaren ſelbſt, ſind entweder Kimm-Arbeit, oder ſolche Waaren, welche mit der Kröſſe gemacht werden (Die Kröſſe iſt die Fuge, in welcher der Boden eingeſetzt wird. Bey großen Gefäßen heißt ſie die Kimme.) Zu dieſen gehören überhaupt alle Wein- Bier- Oehl- Pack- Branntwein- und andere Fäſſer, es ſeyn große, mittlere oder kleine. Zu der Kimm-Arbeit aber vornehmlich Bierbottiche, Kühlfäſſer, Brunnentienen, Waſſer- und Pferde-Eimer, ovale Waſch- und Bade-Wannen, Spritzenwannen, Waſchbottiche, Zober, Butter- und Milchfäſſer, Schleifkannen, Butten, Waſchmaſchinen, u. d. gl.

Art du Tonnelier, par Mr. FOUGEROUX de BONDAROY, à Paris 1763, f. 68 S. n. 6 K. T.
Die Böttgerkunſt, vom Hrn. Fougeroux von Bondaroy, ſt. im IV B. des überſ. Schauplatzes der Künſte und Handwerke, Lpz. Königsb. und Mietau, 1765, gr. 4. S. 1—84, n. 6 K. T.
Jo. Sam. Hallens Werkſtäte der heutigen Künſte, Brandenb. und Lpz. 1764, 4. S. 85—89.
P. N. Sprengels Handwerke in Tabellen, Berl. 1768, 8. S. 55—57.

Die Böttcher haben ein freyes und geſchenktes Handwerk. Es theilen ſich dieſelben in zwey beſondere Handwerke, deren jedes auch ſeine beſondere Zunft und Innung hat. Das eine Handwerk machen die Großbinder, Schwarzbinder und Küfer oder Küfner, das andere aber die Kleinbinder, Weiß- oder Rothbinder

und Kübler, aus. So allgemein dieſer Unterſchied iſt, und noch allenthalben Statt findet: ſo ſehr iſt er guten Polizeygrundſätzen zuwieder, wie ich unter dem Art. Handwerk zeigen werde. Unterdeſſen müſſen wir dieſen Unterſchied der Böttcher beybehalten, und nach demſelben dieſes Handwerk betrachten. Wir wollen demnach zuerſt die Groß= oder Schwarzbinder und Küfer vornehmen, und deren Zunftverfaſſung, nach dem Inhalt der Herzogl. Würtembergiſchen Küfer=Ordnung v. 21 Jun. 1680, anführen. Ihr Handwerk florirt ſonderlich in den Weinländern oder Gegenden, und in ſolchen Städten, wo eine große und berühmte Braunahrung iſt. In Franken und im Reiche machen die Küfner nicht alle vieles von der Arbeit ſelbſt, ſondern legen ſich mehr auf die Wiſſenſchaft der Weine, Aufwartung, u. ſ. w. und pflegen auch Gaſthalter und Weinhändler abzugeben.

„Dem Küfner iſt, nach der guten Gewohnheit aller deutſchen Staten, ein Handwerksherr, der im Würtembergiſchen Obmann genennet wird, aus dem Gerichtsmittel vom Stadtvogt, Bürgermeiſter und Gericht, vorgeſetzt und zugeordnet. Derſelbe muß bey allen Verſammlungen des Handwerkes erſcheinen, und deſſen erhebliche Sachen deliberiren helfen; und darf ohne ſein Vorwiſſen keine Zuſammenkunft vorgenommen oder gehalten werden. Sodann ſind zwey Kerzen=Meiſter verordnet, von denen der eine durch die Obrigkeit, der andere aber von dem Handwerke erwählet wird. Dieſe Kerzenmeiſter ſind eigentlich diejenigen Meiſter oder Vorſteher, welche die Beſorgung der ökonomiſchen Zunftgeſchäfte über ſich haben. Sie ſtehen in Pflicht, und ihnen ſind noch drey andere des Handwerkes wohl erfahrne Meiſter beygethan. Dieſe fünf Meiſter müſſen mit Zuziehung des Obmannes, alle bey dem Handwerke vorfallende ſtreitige Sachen erörtern; Sachen von Wichtigkeit aber, und welche das landesherrliche Intereſſe betreffen, vor

das

das Vogtamt oder das Gericht bringen. Zwey von gedachten fünf Meiſtern beſorgen die Einnahme und Ausgabe der Handwerksgelder, und führen darüber Rechnung.

Wer bey den Küfnern Meiſter werden will, muß wenigſtens 2 Jahre bey einem ehrlichen Meiſter gelernt und ausgelernt, 2 Jahre gewandert, und 1 Jahr in der Stadt gearbeitet haben, und ſein Meiſterſtück machen. Den Meiſtern iſt hierbey verbothen, den von der Wanderſchaft zurückkommenden Bürgersſöhnen die Arbeit zu verſagen, um ſie von dem Orte abzutreiben, und an dem Meiſterwerden zu verhindern. Ein fremder Geſell aber muß zuvor das Bürgerrecht gewinnen, ehe er zum Meiſterſtück gelaſſen wird. Das Meiſterſtück ſelbſt beſteht in einem achteimerigen oder größern bis zweyfuderigen Faß, und einer ſechseimerigen Wein-Butte. Der Obmann und die fünf Meiſter müſſen das Holz dazu beſchauen, ob es dürre, geſund, juſt und gut, auch ohne Striemen und andere Fehler iſt, und währender Verfertigung des Meiſterſtückes, wozu 6 Wochen Zeit geſetzt wird, und wobey ihm ein ſtarker Junge zugelaſſen wird, beſehen die Meiſter die Arbeit drey Mahl. Wird das Meiſterſtück von den fünf Meiſtern für gut und tüchtig gehalten, muß der junge Meiſter, wegen der dreymahligen Beſichtigung, 3 Rthlr. ohne weiter zu haltende Mahlzeit den Beſichtigern erlegen, und wird darauf, gegen 2 Gulden Einſchreib-Geld, als Meiſter eingeſchrieben. Ein gar armer Geſell darf nur ein Faß zum Meiſterſtück machen, und wegen Verfertigung der Butten wird ihm 1 oder 2 Jahre Zeit gegeben, bis er mit beſſerer Gelegenheit und wenigerm Schaden damit aufkommen kann. Wird ein Hauptfehler bey dem Meiſterſtücke gefunden, ſo wird der Geſell abgewieſen, und muß ſein Handwerk beſſer lernen. Kleine Fehler werden dadurch gebüßet, daß der neue Meiſter, nach der Größe derſelben, 1 oder 2 Jahre keinen Jungen annehmen und lehren darf“.

In

In **Berlin** beſteht das Meiſterſtück in einer Kufe von 5 Fuß Höhe. Die Weite ſtehet mit der Höhe im Ebenmaß, und iſt ihnen freygelaſſen, ſie einzurichten, wie es ihnen beliebet, nur daß es für ein Meiſterſtück Anſehen und Geſchick genug hat. Ferner gehört hieher ein Faß, worein 200 Quart gehen, und ein Brunnen-Eimer, welcher gekimmet wird. Das Holz hierzu muß auserleſen und 2½ Zoll ſtark ſeyn.

In **Nürnberg** iſt das gewöhnliche Meiſterſtück ein 24, andere ſetzen 28, eimeriges, oder 2 Fuder haltendes, Faß, ohne Feuer getrieben; 2 Brunnen-Eimer, deren Stäbe 2½ bis 3 Zoll dick ſeyn müſſen, ohne Band zuſammengeſchlagen, und ſie müſſen nicht zerfallen, wenn man ſie gleich auf der Erde hin und her rollet. Beydes erfordert Eichenholz. Von weichem machen ſie einen Zober von gleichem Maße, und eine ovale Wanne.

Da der Küfner die ganze Weinwirthſchaft in einem Keller, nicht weniger mit Eſſig und Brauntwein, verſtehen muß: ſo ſollte ein Geſell bey ſeinem Meiſterwerden billig auch darüber examiniret werden. Und da ihrer Hände Werk nicht ohne Zirkel und Lineal verrichtet werden kann, auch vieles auf die Rechenkunſt ankommt: ſo ſollten ſie auch etwas von der Mathematik verſtehen. Ohne dieſelben werden ſie z. E. des Hrn. C. **Polhems Aufgabe für einen Böttcher**, in Hrn. Prof. D. G. **Schrebers Sammlung** ꝛc. 1 Th. Halle 1755, gr. 8. S. 107 — 112, nicht gebrauchen können. Ferner muß ein Böttcher das Holz auf dem Stamme ſowohl, als wenn es gehauen iſt, wohl kennen und zu beurtheilen wiſſen. Er muß auch den Gehalt der Gefäße und Fäſſer verſtehen, und ſolchen theils an dem Augenmaße haben, theils durch das Viſieren ausmachen können. Allein nach allen dieſen Eigenſchaften eines rechten Böttchers wird bey der Aufnahme eines neuen Meiſters gar nicht gefraget.

„Ein Meiſter darf, ohne beſondere landesherrliche Erlaubniß, nicht mehr als 2 Geſellen und 1 Jungen halten; noch weniger aber einer dem andern die Geſellen abſpannen. Ein Geſell aber darf, ohne beſondere erhebliche Urſache, vor geendigter Zeit nicht aus dem Dienſte gehen, noch ein Meiſter einen ſolchen ausgetretenen Geſellen fördern, ſondern letzterer muß vielmehr ¼ Jahr lang aus der Stadt gehen, und anderwärts Arbeit ſuchen. Ein fremder einwandernder Geſell muß von dem Meiſter, der ihn in Arbeit nehmen will, vor

Ver-

Verfließung 14 Tage, dem Vogte zu Ablegung der Pflicht vorgeſtellet werden“.

In Berlin machen die Geſellen nach 14 Tagen mit dem Meiſter, bey welchem ſie Arbeit bekommen haben, den Wochen-Lohn aus. Dieſer iſt, nach der Fertigkeit des Geſellen und der Billigkeit des Meiſters, bald mehr bald weniger. Gemeiniglich ſind es 16 bis 18 Gr. und freye Zehrung. Iſt der Meiſter nicht recht mit ihm zufrieden, ſo kann der Geſell wieder nach Arbeit umſchauen laſſen. Stehet dieſem aber der Meiſter nicht an, ſo darf er in derſelben Stadt nicht bleiben, ſondern muß anderswo ſich nach Arbeit umſehen.

Die Wanderzeit der Geſellen iſt verſchieden. In Berlin iſt ſie auf 3 Jahre geſetzt. Anderswo muß der Geſell wenigſtens 2 Jahre, und wenn er eines Meiſters Sohn iſt, 1 Jahr wandern. In den preußiſchen Staaten iſt die Wanderſchaft auſſer Landes bey allen Handwerken verbothen.

„Ein Meiſter, der einen Lehrjungen annimmt, muß denſelben vor den Obmann und die fünf Meiſter ſtellen, deſſen Geburtsbrief vorlegen und anzeigen, was er zum Lehrgeld geben ſoll. Dieſes ſoll nicht über 30 Gulden geſetzt werden. Kann der Lehrjunge ſolches nicht bezahlen, ſo muß er ſich wegen der Lehrjahre mit dem Meiſter vergleichen. Die ordentlichen Lehrjahre ſind auf 2 volle Jahre beſtimmt“. In Nürnberg lernen die Küfner 5 Jahre; in Berlin 3 Jahre, wenn ſie Lehrgeld geben; auſſerdem aber müſſen ſie 4 bis 5 Jahre lernen. Hat der Lehrjunge ſelbige ausgeſtanden, ſo wird er wiederum vor den Obmann und fünf Meiſter gebracht und losgeſprochen. Läuft der Lehrjunge vor Ausgang ſeiner Lehrjahre, aus Bosheit und ohne Verſchulden des Meiſters, aus der Lehre, ſo darf ihn kein anderer Meiſter auslehren, wofern er ſich nicht mit erſterm wieder vertragen hat, und er wird weiter nicht bey dem Handwerke geduldet. Damit der Lehrjunge nicht aus der Lehre laufe, und zur Sicherheit des Lehrgeldes, muß derſelbe an einigen Orten Caution ſtellen. Dieſe Caution kann aber nicht zugleich dahin gehen, daß der Junge ſeinem Meiſter keine Materialien verderbe.

S. *Fr. Gottl. Struve* Syſtema Jurisprud. opificiariæ, P. 2. Lib. 2. Cap. 7. §. 28. f. S. 169.

„Hat aber der Meiſter zum Entlaufen ſelbſt Anlaß gegeben, ſo muß er das empfangene Lehrgeld wieder erſtatten, und ein anderer Meiſter darf den Lehrjungen vollends auslehren. Stirbt der Lehrjunge vor Ablauf der halben Jahrszeit, ſo muß dem Meiſter das halbe, nach der halben Jahrszeit aber das ganze Lehrgeld, bezahlt werden. Wenn ein Meiſter einen Lehrjungen losgeſprochen hat, ſo darf er in den nächſtfolgenden 2 Jahren keinen neuen Lehrjungen annehmen". Jedoch ſteht gemeiniglich bey allen Handwerken dem Meiſter frey, ſeine eigene Söhne in die Lehre zu nehmen.

„Ohne des Obmannes Vorwiſſen dürfen die Quartal-Zuſammenkünfte nicht gehalten werden. Bey denſelben muß jeder Meiſter oder Geſell, dem es gebothen wird, zur geſetzten Stunde erſcheinen. Wer ohne erhebliche Urſachen zu ſpät kommt, oder ausbleibt, fällt in Strafe. Alles muß bey der Zuſammenkunft ordentlich und beſcheiden hergehen, und jedesmahl die Auflage gethan werden. Der jüngſte Meiſter thut die Anſage. Wer eine auſſerordentliche Zuſammenkunft mit Genehmhaltung des Obmannes verlanget, muß 30 Kreuzer zum Handwerk erlegen.

Ein jeder Kunde kann, ſo oft er will, einen andern Meiſter annehmen, muß aber vorher den alten Meiſter befriedigen, dem es in dieſer Abſicht von dem neuen Meiſter angezeiget werden muß. Kein Meiſter darf dem andern die Kunden abſpannen; doch kann im Nothfall ein jeder Küfner, der gefordert wird, die Arbeit verrichten; auch darf ein jeder in Abbindung der Fäſſer, im Ablaß, und wo es ſonſt nöthig iſt, Tagelöhner, die nicht vom Handwerk, ſondern Weingärtner, Bauern oder andere Leute ſind, bey der Arbeit mit anſtellen.

Wird einem Meiſter von ſeinen Kunden ein Keller anvertrauet, ſo muß er ſeinen möglichſten Fleiß anwenden,

den, damit demſelben nichts verwahrloſet, ſondern vielmehr alles zum Nutzen gerichtet werde; daher er für allen Schaden, den er oder ſein Geſinde den Kunden zufüget, ſtehen muß. Er darf auch ſeinen Kunden keinen Jungen um Lohn in die Arbeit führen, der nicht zuvor ½ Jahr auf dem Handwerk gelernt hat; und bekommt ein Junge, bis zu Ausgang ſeiner Lehrjahre, nur das halbe Tagelohn. Sonſt darf kein Meiſter ſeinen Kunden über die vorgeſchriebene Taxe übernehmen".

Privilegium und Gildebrief des Tiſchler- Zimmer- Böttcher- und Drechsler-Gewerks in der Stadt Lünen, d. d. Berl. d. 31 Aug. 1776, ſt. in der Edictenſamml. v. J. 1776, No. 49.

Eine Taxe der Böttcher-Arbeiten, welche in Wirthſchaften gebraucht werden, findet man in J. G. Leopolds Einleit. zu der Landwirthſchaft, S. 777 — 782. Eine preußiſche Taxe für die Böttcher, ſt. in der zu Berlin 1755, in Fol. herausgekommenen Bau-*Taxa*, S. 151 — 153.

Die Taxe, welche im Jahr 1764 den Böttchern zu Berlin vorgeſchrieben worden, iſt folgende.

	Rthl.	Gr.	Pf.
Für einen Bierbottich von 9 Fuß im Boden und 3½ Fuß hoch im Stabe, ohne Bänder, als die von Eiſen gemacht werden	31	—	—
Für einen dito von 8 Fuß	27	—	—
Für einen dito von 6 Fuß	17	—	—
Für ein Kühlfaß von 6 Fuß hoch	15	—	—
Für ein Kühlfaß 5½ Fuß lang, 4 Fuß breit, und 2½ Fuß hoch, von Eichenholz	11	—	—
Eine halbe Tonne von 50 Quart	—	12	—
Eine Viertel-Tonne von 25 Quart	—	10	—
Ein Branntwein-Ohm	1	—	—
Ein halber dito	—	14	—
Ein eichener Stall-Eimer	—	6	—
Eine Bierſchüppe	—	5	—
Ein Trichter	—	16	—
Eine Wanne von 14 Tonnen	13	—	—
Eine dito von 10 Tonnen	10	—	—
Eine dito von 3 Tonnen	2	12	—

Eine

	Rthlr.	Gr.	Pf.
Eine Kühlwanne, von 5½ Fuß breit, und 2½ Fuß hoch, von Eichenholz	9	—	—
Eine Feuer-Tiene	1	12	—

Bandholz.

Ein Tienenband	—	3	6
Ein Bierfaßband	—	—	8
Ein Tonnen- und halb Tonnenband	—	—	6
Ein Viertel-Tonnenband	—	—	4
Ein großer Zoberband	—	1	—
Ein mittel dito	—	—	9
Ein kleiner dito	—	—	6
Ein Eimerband	—	—	4

„Ein jeder Küfner iſt ſchuldig, die Käufe, welche bey ſeinen Kunden oder in ſeiner Anweſenheit und Arbeit geſchehen, auf der Rechenſtube anzuzeigen, damit ſowohl den Armen der ſo genannte Gottespfennig, als auch der Landesherrſchaft der Zoll, und der Landſchaft die Acciſe, von dem Käufer des Weines gehörig entrichtet werde.

Den Küfnermeiſtern iſt, bey Niederlegung des Handwerkes, verbothen, einigen Weinſtein aus ihrer Kunden Kellern und Fäſſern zu nehmen, oder durch ihre Geſellen, Jungen, Tagelöhner oder Geſinde, nehmen zu laſſen, ſondern müſſen denſelben vielmehr ihren Kunden zuſtellen“.

An verſchiedenen andern Orten iſt der Weinſtein ein erlaubtes Accidens der Küfner.

„Wegen des Einkaufes des Böttcherholzes iſt verordnet, daß, wenn ſolches auf den Markt zum Verkauf kommt, es von zween Vorſtehern der Böttcherzunft beſichtiget, und erkennet werden ſoll, ob es Kaufmanns-Gut und Wehrſchaft ſey, oder nicht. Ein jeder Küfnermeiſter iſt auch ſchuldig, bey dem Einkauf des Holzes auf dem Markte andere Meiſter auf ihr Begehren mit in den Kauf ſtehen, und ſie gemeinen Theil daran nehmen zu laſſen. Kein Küfner ſoll das Daubenholz oder Reifſtangen, ſo er in der Waldung erkauft, hauen oder fällen, wenn der Saft noch darinnen iſt, damit

die Kunden mit keiner ungerechten Waare angeführet und zu Schaden gebracht werden.“

Andere ſind der Meinung, daß das Eichenholz das beſte Holz zu Tonnenreifen ſey, wenn es in ſeinem Safte gefället, und ganz grün in einen See geworfen, und ein ganzes Jahr hindurch darin liegen gelaſſen würde.

S. Beſchreibung einer neuen Art, Tonnenreife zu verfertigen, welche vor den bisher gebräuchlich geweſenen einen gar großen Vorzug haben; aus dem Journ. oecon. Juin 1760, S. 251—256, überſetzt: in meinem gemeinnützl. Vorrath auserleſener Aufſätze ꝛc. 2tes St. Lpz. 1767, 8. S. 306—323.

Ich komme nunmehr auf die **Kleinbinder, Weiß-** oder **Rothbinder**, die man Kübler nennet. Ihre Zunftverfaſſung iſt im Würtembergiſchen, beſage der Herzogl. Würtembergiſchen Küblerordnung, vom 6 Febr. 1606, folgende. „Dieſes Handwerk hat ebenfalls ſeinen Obmann und Kerzenmeiſter, die dem Handwerke vorſtehen, und in Gegenwart des erſtern ſowohl, als des Vogtes, über ihre Einnahme und Ausgabe richtige Rechnung führen müſſen.

Ein jeder Meiſter muß ſeinen angenommenen Lehr-Jungen, nachdem er ihn 14 Tage oder 3 Wochen probieret hat, vor den Obmann und Kerzenmeiſter vorſtellen, und ihn einſchreiben laſſen. Die Lehrjahre ſind auf 2 Jahre, und das Lehrgeld auf 12 bis 16, oder höchſtens 18 Gulden geſetzt. Ein armer Lehrjunge, der das Lehrgeld nicht aufbringen kann, muß 3 bis 4 Jahre lernen. Kein Meiſter darf 2 oder mehr Lehrjungen auf einmahl in die Lehre nehmen, und wenn der Lehrjunge losgeſprochen worden, darf der Meiſter in den nächſten 2 Jahren keinen neuen annehmen, wohl aber ſeine eigene Söhne auslehren, welche letztere nur das halbe Einſchreibegeld erlegen.

Ein Geſell muß 3 Jahre wandern, wenn er auch gleich eines Meiſters Sohn iſt. Wegen Krankheit der Aeltern und anderer wichtigen Urſachen, wird jedoch letzterm erlaubt, die Wanderjahre zu Hauſe zu erfüllen.

Das Meiſterſtück, welches der neu angehende Meiſter, ohne Hülfe anderer Meiſter, in 3 bis 4 Wochen

Bayerische Staatsbibliothek München

verfertigen muß, beſteht in einem dreyeimerigen Zober, einem Badezober, einer Weinbutte, einem Gölten, einem Fiſchlägel, einem Schenkfaß, und einem Trichter. Wird das Meiſterſtück wegen wichtiger Fehler für untüchtig erkannt, ſo muß der Geſell noch ½ Jahr bey einem Meiſter inn- oder auſſer Landes arbeiten, und ſein Handwerk beſſer lernen. Der für tüchtig erkannte neue Meiſter muß das Bürgerrecht erlangen, und ſodann, wenn er ein Ausländer iſt, 4 Gulden, und, wenn er eines Meiſters Sohn iſt, 1 Gulden in die Lade erlegen. Ohne beſondere landesherrliche Erlaubniß darf kein unverheuratheter Meiſter eine Werkſtatt anrichten. Auch darf kein Meiſter mehr als Einen Geſellen neben einem Jungen halten. Will ein ausländiſcher Geſell ſich im Lande niederlaſſen und Meiſter werden, ſo muß er zuvor 2 Jahre im Lande als Geſell gearbeitet haben.

Das Aufkaufen und Hauſieren mit Küblerwaare iſt allen und jeden, die das Handwerk nicht gelernt haben, verbothen, und die Meiſter, welche ſolchen Leuten Waaren zu ſolchem Behuf verkaufen, werden auch geſtraft; dergleichen verbothene Waaren aber werden confiſciret. Keinem Meiſter iſt erlaubt, von einem andern Meiſter ſein Geſchirr zu erkaufen; es wäre denn, daß ein Meiſter, Unvermögens oder anderer Urſachen halber, die gewöhnlichen Jahr-Märkte nicht erwarten könnte; als in welchem Falle er ſein Geſchirr einem andern Meiſter, der die Wochen- oder Jahrmärkte beſuchen, und ſolches Geſchirr dahin bringen laſſen will, doch allein an Orten, wo ſolche an und auf den Wälden in der Nachbarſchaft bey einander geſeſſen, verkaufen darf; jedoch darf hierunter kein wucherlicher Auf- und Vorkauf getrieben werden.

Ausländiſch Geſchirr darf kein Meiſter aufkaufen und ins Land führen, wofern nicht ein Mangel an Kübelgeſchirr vorhanden, und die Meiſter im Lande ſolches, neben dem, was von ausländiſchen ſelbſt in Jahrmärkten herein gebracht wird, nicht beſchlagen könnten; in welchem

chem Falle jedoch die landesherrliche Verfügung erfordert wird.

Eines Meiſters Wittwe darf, ſo lange ſie im Wittwenſtande bleibt, das Handwerk fortſetzen und Geſellen halten, aber keinen Lehrjungen annehmen.

Kein Meiſter, oder anderer Stümpler, der das Handwerk nicht ausgelernt hat, darf in den Dörfern mit Bindung des alten Geſchirres hauſieren, auſſer im Herbſt und andern Nothfällen, wenn man keinen ordentlichen Meiſter haben kann".

Dieſes Verboth iſt durch neuere Verordnungen vom 12 Jan. 1726, und 1. Oct. 1751, wiederhohlt worden.

Die Taxe, die im Jahr 1764 den Kleinbindern zu Berlin vorgeſchrieben worden iſt folgende:

	Rtlr.	Gr.	Pf.	bis Rtlr.	Gr.	Pf.
Ein kienen Waſſer-Eimer ohne Eiſen	—	4	6			
Ein eichen Waſſer-Eimer ohne Eiſen	—	6	6			
Ein kienen Küchen-Eimer ohne Eiſen	—	6	6			
Ein eichen Küchen Eimer ohne Eiſen	—	8	6			
Ein Zober von 3 Eimer Waſſer	—	8	6			
Ein dito etwas kleiner	—	6	6			
Ein dito noch kleiner	—	4	6			
Eine große Wanne	—	8	6			
Eine etwas kleinere dito	—	6	6			
Eine dito noch kleinere	—	4	6			
Ein groß Schauerfaß	—	8	6			
Ein ordinair Schauerfaß	—	6	6			
Das kleine Gefäß, das Stück	—	3	6			
Ein Butterfaß, nach Proportion der Größe	—	13	6			
auch	1	1	—	2	1	6
Eine eichene Milchkanne von 5 bis 6 Quart	1	1	—	1	7	—
Eine kienene dito	—	21	—			
Eine kienene Bierkanne						
von 1 bis 2 Quart	—	4	6			
von 3 Quart	—	6	6			
Ein eichen Lägel von 1 Quart	—	3	6			
— — — von 2 Quart	—	6	6			
— — — von 3 Quart	—	9	6			

S. Hrn. Hofkammerrath Bergius neues Policey- und Cameral-Magazin, I Band, Lpz. 1775, 4. S. 333—340.

In den ſchleſiſchen General-Detaxations-Principiis, wird, in Rubrica 8. auch unter anderm das Büttner-Lohn zu den Wirthſchaftsnothdurften gezählt; da daſſelbe aber mit der Beſtreitung des Ackerbaues in keinem Verhältniß ſteht, ſo iſt dieſe Ausgabe bey Güter-Anſchlägen beſonders abzuziehen. Jedoch kann an ſolchen Orten, wo ein eigener Krugverlag befindlich iſt, in Anſehung der Büttnerarbeit gar nichts angeſetzet werden, indem ſolche ſchon mit unter den Braukoſten, welche durch die nicht beſonders in Anſchlag gebrachte Viehmäſtung vergütiget werden, mit enthalten ſind. Iſt aber kein Braukrug vorhanden, ſondern wird nur bloß für das Geſinde und Dienſtvolk in der Aernde gebrauet: ſo iſt dafür, nachdem die Wirthſchaft in ihrem Umfange groß oder klein iſt, 2, 3 bis 4 Rthlr. anzuſetzen.

S. Oeconomia forenſis, I Band, Berl. 1775, 4. S. 524.

Wenn bey einem Landgute Brauweſen und Branntweinbrennen iſt, ſo iſt immer Böttcher-Holz nöthig, und thut ein Hauswirth wohl, wenn er ſich ſelbſt gut Böttcherholz anſchaffet, trocken werden läßt, und dann dem Böttcher nur ſein gehöriges Lohn für die Arbeit bezahlet, oder einen Accord mit ihm macht, ſo hat es längere Dauer, als wenn er vom Böttcher die von grünem Holze gemachten Gefäße kauft.

Boeuf, Beuf, L. Bos; ſiehe Ochs.

In Frankreich nennet man auch Boeuf verſchiedene Arten Scharrkäfer (Scarabæi).

Boeuf à la mode, oder Boeuf à la royale, eine Art von gedämpften Rindfleiſch, geſpickt, und mit einer ſäuerlichen gewürzten Brühe; ſiehe Rind-Fleiſch.

Boeuf de Dieu, nennet der gemeine Mann den Zaunkönig, oder Zaunſchliefer, Motacilla Troglodytes *Linn.*

Boeuf ſauvage, ſiehe Auer-Ochs.

Boeuf volant, Cerf volant, Taureau volant, der Hirſchkäfer oder Schröter; ſiehe unter Käfer.

Boſiſt,

Boſiſt, Boviſt, Bubenfiſt, Poſiſt, Wolfsfurz, L. Fungus bovillus, Fungus orbicularis pulverulentus, Crepitus lupi dictus, J. B. Lycoperdon vulgare *Tourn.* Lycoperdon Boviſta *Linn.* Fr. Veſſe de loup, iſt ein runder Erdſchwamm, welcher gern auf trocknen Wieſen, vornehmlich im Auguſt und September, nach dem Regen, wächſt, einen ganz kleinen Stiel hat, und anfänglich weiß, nachher aber bleichfarbig, und gleichſam wie beräuchert, ausſieht. Er iſt ſo dick, als eine Nuß, gelangt aber öfters zu einer erſtaunlichen Größe, über 5 Pfund ſchwer.

S. 18 St. der Phyſikal. Beluſtig. Berl. 1752, 8. S. 571.
Bengt Bergius Beſchreibung eines Lycoperdon von seltener Größe, ſt. im XXIV B. der überſ. Schwed. Abhandl. a. d. J. 1762. S. 334—336.

Im Anfange iſt derſelbe mit einem feuchten ſchwammigen Weſen, oder weißen Fleiſche oder Marke, angefüllt, welches aber zuletzt, wenn der Schwamm dürr iſt, zu einem ungemein ſubtilen, ſtinkenden, braunen Pulver wird. Wenn man ihn abbricht, oder mit dem Fuße umſtößt, gibt er, beym Zerplatzen mit einem Knall, einen flüchtigen Staub von ſich, welcher in die Luft fliegt, und einen häßlichen Schwefel-Geſtank macht. Wenn man dieſen Staub oder Pulver in das Auge bringt, wie öfters durch thörichten Scherz geſchehen iſt, verurſachet er in demſelben eine Entzündung. Hingegen iſt er alten fließenden Schäden deſto heilſamer, indem er dieſelben austrocknet, und zur Heilung vorbereitet. Auch iſt derſelbe eine gute Blutſtillung nicht nur für die Menſchen, ſondern auch für das Vieh, und pflegt man ihn inſonderheit den Pferden, wenn ſie gedruckt, oder an Ohren und Schwanz geſtutzt worden, aufzulegen. Insbeſondere hat der franzöſiſche Roßarzt Laſoſſe verſchiedene Verſuche, das Blut einer zerſchnittenen Puls-Ader bey Pferden mit dem Boviſt zu ſtillen, mit glücklichem Erfolge angeſtellt, welche man in Herrn Prof.

Schrebers Sammlung ꝛc. IV Th. Halle, 1759, gr. 8. S. 300, fgg. und in Hrn. Prof. Zeihers Lehrbegriff von den Krankheiten der Pferde, Berl. 1771, 8. S. 190, f. beſchrieben findet.

Von den Wirkungen des Boviſts, die Bienen damit ſchlafend zu machen, um ſie nach Gefallen zu behandeln, findet man unter dem Art. **Biene**, Th. IV, S. 771, Nachricht.

Bogen, L. Arcus, Fr. Arc, heißt alles, was rund, es ſey nach dem Zirkel, Augenmaß, oder ſonſt nur krumm gebogen iſt.

In der Baukunſt, werden die Bogen, Fr. Cintre, theils bey den Gewölben, theils aber auch bey Brücken und andern Gelegenheiten gebraucht. Alle Bogen, welche ſowohl frey, oder auch zwiſchen andern Mauern ſtehen, und eine Laſt tragen ſollen, müſſen eine gute Verbindung haben. In dieſer Abſicht müſſen nicht nur alle Steine keilförmig zugehauen ſeyn, ſondern es muß auch jeder Bogen ſeinen Mittelpunct haben, wohin alle Fugungen ſämmtlicher Steine ihre Richtung haben müſſen.

Dergleichen ſind die drey Haupt-Bogen, welche Fig. 291, 292 und 293 vorgeſtellet werden.

Wenn man ein weit geſpanntes Gewölbe oder Bogen und ein Joch mauert, welches in Abſicht der Weite nicht zu hoch werden ſoll, ſo macht man einen ſo genannten **gedruckten Bogen**, Fr. Arc ſurbaiſſé, oder en anſe de panier, (Fig. 291). Man findet hier 3 Mittelpuncte, wonach die Stein-Fugen ſich richten müſſen; als: a, der Mittelpunct zu dem großen Bogen, welcher flach iſt, und zu beyden Seiten auf kleineren, welche ihren Mittelpunct in b haben, ruhet.

Einen **geſchobenen** oder **abſchüſſigen Bogen**, Fr. Arc rampant, (Fig. 292), nennet man denjenigen, deſſen beyde Pfeiler nicht horizontal oder gleich ſtehen, ſondern, da von einer hohen Gegend in eine tiefere ein Bogen geſetzet werden ſoll. Bey ſolchem ſind 2 Mittel-

telpuncte zu merken, nähmlich: das Centrum a zu dem großen Stück Bogen; und der Mittelpunct b zu dem kleinern, da denn alle Steine ſich in Abſicht ihrer Fugen nach ſolchen Puncten richten müſſen.

Der volle Bogen, oder der nach einem halben Zirkel gemachte Gewölb-Bogen, Fr. Arc en plein ceintre, (Fig. 293) iſt der feſteſte, welcher die größte Laſt tragen kann, und woben alle Steine ihren Mittelpunct a haben, nach welchem ſich hierben alle Stein-Fugen richten müſſen. Jedoch findet niemahls ein ſolcher freyer Bogen Statt, welcher eine Laſt tragen kann, ſondern es muß ſolcher zu beyden Seiten noch mehrere Mauern haben, und zwar ſo, daß ihre obere Fläche eine gerade Mauer mache, da ſie alsdann gleichfalls ihre Wiederlage haben, und eins das andere hält.

Auſſerdem hat man noch den ſchiefen Bogen, Fr. Arc biais (Fig. 294), und das ſo genannte Ochſenhorn, Fr. Corne de boeuf oder de vache, (Fig. 295), bey welchem letztern der Bogen auf einer Seite gerade, auf der andern aber ſchräg auffällt, daher er auf einer Seite breiter wird, als auf der andern.

Bogen, Handbogen, iſt ein bekanntes Geſchoß, welches aus einem faſt in einen halben Zirkel zuſammengekrümmten, und mit einem Stricke oder einer Saite, die Sehne oder Senne genannt, an beyden Seiten beſpannten Stücke Stahl, Holz, Horn oder Fiſchbein, beſteht, darauf ein Pfeil geleget, und durch Zurückziehung ſolcher Senne, wenn dieſelbe hernach im Loßlaſſen vorwärts prallt, eine ziemliche Weite in ſchneller Eil mit Nachdruck fortgetrieben wird.

Dieſe Art von Geſchoß iſt die alleràlteſte. Nach dem Berichte der h. Schrift, hat bereits Eſau einen Bogen geführt, und es ſind die alten Parther von allen andern Völkern als ſonderbare Bogenſchützen berühmt geweſen, deren Ruhm die heutigen Perſer auf ſich gebracht haben, und noch behaupten. Die in Europa im äuſſer-

ſten Norden, wie auch die in Oſten wohnenden Völker, bedienen ſich derſelben; vornehmlich aber ſind ſie bey den meiſten aſiatiſchen, afrikaniſchen und amerikaniſchen Völkern, durchgehends im Gebrauche.

Die Bogen, welche die **Einwohner von Braſilien** führen, und welche ſie **Orapacs** nennen, ſind aus rothem oder ſchwarzem Holze gemacht, und auſſerordentlich lang. Die Sennen derſelben beſtehen aus dem Kraute Tocon. Ihre Pfeile ſind ungefähr eine Klafter lang, und beſtehen aus 3 Stücken. Das mittelſte iſt aus Schilf, die beyden Enden aber aus ſchwarzem Holze gemacht, und dergeſtalt künſtlich mit Baumbaſt zuſammengefügt, daß man glauben ſollte, ſie beſtänden aus einem einzigen Stücke. Uebrigens ſind ſie zweyfach gefiedert, jedesmahl 1 Fuß lang; und weil ſie keinen Leim gebrauchen, wird die Befiederung mit baumwollenen Bändern ungemein dicht an den Stielen befeſtiget. An die Spitzen derſelben machen Einige geſpitzte Knochen, Andere hingegen ½ Fuß langes Holz von trockenem und hartem Rohr, ſo die Geſtalt eines Aderlaßeiſens haben, und eben ſo zugeſpitzt ſind; auch pflegen ſie öfters die Spitze eines Rochen-Schwanzes, ſo ſehr giftig iſt, daran feſt zu machen.

Die **Indianer in Guiana**, haben theils vergiftete theils unvergiftete Pfeile. Letztere werden vermittelſt des Athems durch hohle Röhren geblaſen, die erſtern aber mit Bogen geſchoſſen. Ihre Bogen ſind 5 Schuh lang, und werden aus **Wasceba**, oder ſonſt einem andern ſchweren und elaſtiſchen Holze verfertiget, die Sennen aber aus Seidengraſe gedrehet. Die Pfeile haben eine Länge von etwann 4 Fuß, und werden aus einem geraden, 3 Fuß langen Rohre gemacht, welches keine Glieder hat. An dem einen Ende wird ein Stück ſchweres Holz, ungefähr 1 Fuß lang und etwas kleiner, als das Rohr, eingeſetzt, um dem Rohre mehr Wucht zu geben. Bisweilen hat dieſes Stück Holz an dem einen Ende einen großen runden Knopf; wenn aber der Pfeil tödten ſoll, ſo wird das Holz entweder ſcharf zugeſpitzt, und mit Einſchnitten gekerbt, oder mit einer ſtählernen Spitze verſehen, nach Beſchaffenheit des Thieres, für welches der Pfeil beſtimmt iſt.

Die Pfeile, womit ſie Fiſche zu ſchießen pflegen, haben 3 gabelförmig gekerbte Spitzen, deren mittlere längere, als die beyden andern ſind. Ehe die Europäer in dieſe Gegenden kamen, bedienten ſich die Indianer ſcharfer, ſpitzig zulaufender Steine, ſtatt der ſtählernen Spitzen. Am andern Ende des Pfeiles, dicht

neben der Kerbe für die Senne, ſind auf beyden Seiten einander gegenüber 2 Federn ungefähr 6 Zoll lang, angeſetzt, welche dem Fluge des Pfeiles eine gewiſſe Richtung geben können.

Was die Gift-Pfeile betrifft, ſo gehört deren Abhandlung, weil dieſelben nicht mit Bogen geſchoſſen, ſondern vermittelſt des Athems durch hohle Röhren geblaſen werden, eigentlich nicht hierher, ſondern, ich werde unter dem Art. Pfeil davon Nachricht ertheilen.

Die Bogen der Iroquoiſen und Huronen, ſind von rothen Cedern- oder von einer andern Art Holz gemacht, und im Feuer gehärtet. Sie ſind gerade, und beynahe von Mannslänge. Die Pfeile ſind von Schilf, und mit den Federn einiger dicken Vögel befiedert. Anſtatt des Eiſens, befeſtigen ſie, vermittelſt eines ſtarken Fiſchleimes, ſcharf gemachte Knochen oder Steine daran, welche verſchiedentlich eingekerbt ſind, damit die dadurch gemachten Wunden deſto gefährlicher werden mögen.

Bey den Mexikanern, waren die Sennen der Bogen von Nerven gewiſſer Thiere gemacht, oder aus Hirſchhaaren dicht geflochten. Ihre Pfeile waren, in Ermangelung des Eiſens, mit ſpitzigen Knochen oder Fiſchgräthen geſchärft.

Siehe auch Flitz-Bogen.

Auſſer den Hand-Bogen, giebt es auch Armbruſt-Bogen, wo der Bogen an einem beſondern Schaft und Anſchlag feſtgemacht iſt, die Senne mit dem Spanner geſpannet, und durch den am Schafte befindlichen Drükker losgedrücket wird. Hierauf kann man mit ziemlich ſchweren Bolzen, und auch bleyernen Kugeln, ſchießen. Dieſer Armbruſt-Schaft heißt nebſt ſeinem Zugehör eine Rüſtung oder Rüſtzeug. Man hat verſchiedene Arten von den Armbruſtbogen. Es beſtehen ſolche zuvörderſt in einem Stahlgeſchoß, oder Rüſtung, zu deſſen Bogen der beſte Stahl genommen werden muß, und wiegt derſelbe 6, 8 bis 10 Pfund; dieſer wird auf die Säule, welche gemeiniglich von ſchönem Holze zierlich eingelegt iſt, feſtgemacht, mit einer guten Sehne verſehen, darnn eine Winde geleget, und vermittelſt derſelben der Bogen angeleget und geſpannet. Die dazu gehörigen Bolzen werden Kron-Bolzen genennet, weil ſie vorn, anſtatt der

Spitzen, wie eine Krone geſtaltet ſind. Sie wiegen gemeiniglich ¼ Pfund. Dieſes ſind die großen Rüſtzeuge. Die Armbrüſte ſind etwas kleiner, werden aber doch unter die Stahlgeſchoſſe gerechnet, und wiegt ein dazu gehöriger Bogen 4 Pfund; auch ſind die Bolzen nicht breit, wie die Kron-Bolzen, ſondern ſpitzig. Die dritte Art heißen Schnepper, und ſchießen nicht ſowohl Bolzen als Bleykugeln; zu welchen wir auch die Paleſter, welche ebenfalls Bley- und Leim- oder Thonkugeln ſchießen, zählen können.

Es ſind die Hand-Bogen, um damit nach der Scheibe zu ſchießen, an unterſchiedenen Orten, ſonderlich an Höfen, noch gebräuchlich.

Diejenigen, welche die Bogen verfertigen, werden Bogener oder Bogner, L. Arcuarii, genennet. Weil aber dieſes Geſchoß nach erfundenen Feuerröhren und Gewehr ganz aus der Mode gekommen iſt, ſo ſind auch die Arbeiter und Bogner rar, ja meiſtentheils unter den Schlöſſern oder Büchſenmeiſtern verſteckt.

Bey den Kohlenbrennern, heißt Bogen eine Harke mit langen eiſernen Zinken, womit ſie die Erde vom Meiler herunter ziehen, wenn die Kohlen gebrannt ſind. Es werden auch vermittelſt deſſelben die Maße und Körbe mit Kohlen angefüllt.

Bogen, Fr. Archet, eine gewiſſe Art des Fiſchfanges; ſ. Th. XIII, S. 607.

Bogen, heißt bey dem Münzweſen, ein von Leinwand gemachtes Gerinne, in Eiſen geſpannet, darein das kleine Geld gegoſſen wird.

Bogen, ein Bogen Papier, L. Plagula, Fr. Feuille de papier, iſt ein ſo großes Stück Papier, als die Form, worin es gemacht worden, ſelbſt geweſen iſt. Wenn ein ſolcher Bogen aus der Form gekommen, und nachdem er gut geleimet und getrocknet worden, wird er in zwey Blätter zuſammengeſchlagen, (ſiehe Blatt, Th. IV, S. 576) und in Bücher geleget, deren eines aus 24 oder 25 Bogen beſteht (ſiehe Ballen, Th. III, S. 449). Weil aber

aber die Formen der Papiermacher nicht aller Orten gleich ſind: ſo können auch die darin bereiteten Bogen Papier nicht alle gleich groß ſeyn, daher ſie nach dem Unterſchiede ihrer Größe Royal- Median- Mittel- und kleine Bogen heißen. Siehe Papier.

Bogen, (Bauſch und) ſiehe Bauſch und Bogen, Th. IV, S. 130.

— (Drath-) ſiehe in D.
— (Dreh-) ſiehe in D.
— (Ehren-) ſiehe Ehren-Pforte.
— (Erd-) ſiehe in E.
— (Fach-) ſiehe Bogen-Schlagen.
— (Fahr-) ſiehe in F.
— (Feil-) eine Art Säge, deren ſich der Schlöſſer zum Sägen des Eiſens bedienet; ſiehe unter Säge.
— (Froſch-) ſiehe unter Froſch.
— (Gieß-) ſiehe in G.
— (Grad-) ſiehe in G.
— (Lehr-) ſiehe Lehr-Bogen.

Bogen-Auszierungen in Gärten, ſiehe Gitter- und Bogenwerk.

Bogen-Baum, ſiehe Taxbaum.

Bogen-Bohrer, ſiehe unter Bohrer.

Bogen-Decke, L. Concameratio, iſt eine krumme oder gewölbte Decke einer Kirche, oder eines Gemaches von Steinen, Mauerwerk, oder Bretern, die entweder bloß gelaſſen, oder gemahlt, oder mit Gyps überworfen wird; ſiehe Gewölbe.

Bogenfahrt, durch eine Bogenfahrt etwas handeln, wird geſagt, wenn, wegen Verſchiedenheit der Dinge, der Verkäufer dieſelben ſo genau nicht taxiret, der Käufer auch ſolche ſo genau nicht betrachtet, ſondern eins in das andere gerechnet wird, daß alſo der Verkäufer die Gefahr von ſich ab- und auf den Käufer wendet; wenn zumahl der Verkäufer erweiſen und darthun kann, daß er ohne Gefährde gehandelt, obſchon die Sachen nicht

nicht ſo genau ſpecificiret, unterſuchet und taxiret worden. Daher ſie denn auch bisweilen überhaupt durch Bauſch und Bogen genennet, und der Verkaufung nach dem Maße entgegen geſetzet wird. Bey den Franzoſen heißt dieſe Art zu kaufen und verkaufen Forfait. Siehe auch den Art. Bauſch und Bogen.

Bogen-Feile, ſiehe oben Bogen. (Feil-)

Bogen-Gang, wird in Gärten insgemein mit Hecken, Weinſtöcken oder Blumenſträuchern bekleidet. Die großen Bogengänge werden durch hohe wilde Bäume ausgehauen. Vormahls glaubte man, ſie müßten recht niedrig ſeyn, damit ſie ſich gut bezögen; die Erfahrung aber hat gezeigt, daß alsdann weder Sonne noch Luft hinein wirken konnten. Daher macht man ſie nun 30 bis 40 Fuß hoch, ſetzt ſie aber unter keine Bäume, und bringt auf der einen Seite ſo viele Oeffnungen hinein, als nur möglich iſt. Zur Anlage derſelben wird von Säulen und Latten, oder gar von eiſernen Sprenkeln und Draht ein gehöriges Geſtelle gemacht. Siehe auch Gitter- und Bogenwerk. Laube. Portail.

Bogen-Gerüſt, ſiehe Lehr-Bogen.

Bogen-Gewölbe, ſiehe unter Gewölbe.

Bogen-Laube, ſiehe Laube.

Bogen-Lehr, ſiehe Lehr.

Bogen-Rolle, L. Hyperthyrum, heißt, in der Bau-Kunſt, die Ueberkleidung eines Keiles, wenn man oben allein, oder unten und oben, Schnecken an die Seiten ſchnitzet, und vorn, nach Art der Geländerſäulchen, aushöhlet, oder auch mit einem geſchnitzten Blatt die vordere Seite bedecket.

Bogen-Schlagen, iſt eine Arbeit der Hutmacher, womit ſie eigentlich zu ihrer eigenen Arbeit ſchreiten, und ohne welche kein Filz und Hut gemachet werden kann. Denn, wenn die Wolle ſortiert, geleſen, gekämmt und kleingehackt worden, wird dieſelbe, oder ein anderes kleines Zeug, durch einen Fachbogen und ein Schlagholz

auf

auf der Fachtafel herab geleitet, und nach Proportion der Hüte in 4 große Fache gefachet, wozu denn auch ein Sieb gebraucht und das Zeug dadurch zuſammen geſchoben, gedruckt und geleget wird; alsdann folgt erſt das Filzen dieſer Fache. Ein mehreres ſiehe unter Fachen.

Bogenſchuß, eigentlich ein Schuß, der mit einem Bogen gethan wird. Hiernächſt auch, wenn aus einem groben Geſchütz, oder andern Geſchoß, welches nicht wagerecht, ſondern etwas in die Höhe gerichtet iſt, ein Schuß geſchieht, ſo daß die Kugel im Niederfallen einen Bogen macht.

Bogen-Stellung, Fr. Arcade, nennet man, in der Baukunſt, eine große mit einem halben Zirkelbogen zwiſchen zwo Wandſäulen geſchloſſene Oeffnung, und zwar ſonderlich, wenn ſolche Bogen hinter einander folgen.

Bogen-Treile, eine Art Bohrer; ſiehe unter **Bohrer**.

Bogen-Zirkel, ſiehe unter **Zirkel**.

Boges, ſiehe **Cautis**.

Bogner, ſiehe oben S. 106.

Bogue, die erſte ſtachelige Haut oder Schale auf der Frucht der Kaſtanien und Büchen.

Bohlen, oder **Bolen**, nennet man ſtarke und einigemahl getrennte Stämme Holz, oder 3, 4 bis 6 Zoll dicke, und von 12 bis 24 Zoll breite, Stücke Holz. Die **geſägten Bohlen**, oder **Bret-Bohlen**, ſind nur 1, 2 bis 3 Zoll dick. Die bloß geſpaltenen halbgewachſenen Bäume, worauf man das Klafter- oder Brenn-Holz in den Flüſſen zuführet, heißen **Carin-Bohlen**; wenn dieſelben in 3 oder 4 Stücke zerhauen, und zu den Zäunen gebraucht werden, bekommen ſie den Nahmen **Zaun-Bohlen**, oder **Planken**.

In einem Gebäude werden die Bohlen gemeiniglich zu den Treppen gebraucht; und bey ſolchen hat man 3 verſchiedene Arten nöthig, als: 1) ganz ſtarke, von 3 bis 4 und 5 Zoll, zu den ſogenannten Quartierbäumen, in welche die Stufen einer Treppe zu beyden Sei-

ten

ten eingefüget werden; 2) zu den Auftritten, welche ſchwächer ſeyn können; und 3) ganz ſchwache, zu den Setzſtufen, von ½ bis 3 Zoll Stärke.

Die beſten Bohlen zu den Stufen auf den Treppen, ſind diejenigen, ſo von fichtenem Holze geſchnitten werden, zumahl wenn dieſelben nicht viel Aeſte haben; denn diejenigen, welche viel Aeſte haben, muß man niemahls dazu brauchen, weil ſich das weiche Holzwerk davon zuerſt wegtritt, und die Aeſte hernach erhaben ſtehen bleiben, worüber man leicht fallen kann. Auch müſſen die Bohlen niemahls friſch verarbeitet werden, es ſey denn an feuchten Orten, da ſie nicht eintrocknen können.

Von der untauglichen Art, die Wege und Land-Straßen durch dicht an einander gelegte Bohlen und kleine Holzſtämme zu befeſtigen, werde ich unter dem Art. **Wege und Landſtraßen** zu handeln, Gelegenheit haben.

Bohm-Seide, ſiehe **Baum-Seide**.

Bohne. Es ſind die Bohnen eine Art Hülſenfrüchte, welche theils wegen der ſchönen Blüthe in den Blumen-Garten, theils aber wegen der Früchte in den Küchen-Garten und auf das Feld gepflanzet werden, deren vielerley Sorten ſind.

I. Phaſeolen- oder Schmink-Bohnen.

Phaſeolen-Bohne, Phaſeole, Phaſel, Faſel, Schmink-Bohne, Schmück-Bohne, wälſche oder **italiäniſche Bohne, Wind-Bohne**, L. Phaſeolus vulgaris Linn. Phaſelus, Phaſiolus, Faſelus, Faſeolus, Dolichus, Smilax hortenſis, Fr. Faſeole, Feve de Rome, Haricot, Engl. Kidney-bean. Von dieſem Bohnen-Geſchlechte gibt es Sorten, deren Gewächs niedrig bleibt, und welche nur etwann 1½ bis 2 Schuh hoch wachſen; und hingegen andere, welche weit über mannshoch wachſen, und an beygeſteckten Stangen, gleich dem Hopfen, ſich hinauf winden. Jene wird die **Franz-Phaſeole, Kriechfaſeole, Bodenbohne, Krup-Bohne,**

Bohne, Zwergfaſeole, jene aber die Stängelbohne, Steckenbohne, Steigebohne, oder Stangen-Bohne genannt.

Einige Phaſeolen blühen ſchön hochroth, wohin insbeſondere die braſilianiſche oder türkiſche Bohne, Feuerbohne, Fleiſchbohne, oder Schneckenphaſeole, auch Caracalla genannt, L. Phaſeolus Americanus perennis, flore cochleato, ſeminibus fuſcis orbiculatis, Caracalla dictus; Phaſeolus Braſilianus; Faba Turcica, gehört. Ihre grüne Samenhülſe iſt dicker und fleiſchichter, als aller andern Bohnen ihre. Sie iſt eine beſtändige Pflanze, die ſich durch den Samen vermehren läßt, den man im Frühjahre in ein temperirtes Miſtbeet ſtecken muß. Wenn ſie hernach aufgegangen iſt, muß man ſie ſorgfältig in Töpfe verſetzen, die mit leichter friſcher Erde angefüllt ſind, und hernach wieder in ein Miſtbeet eingraben, damit ſie um ſo viel eher wieder Wurzeln ſchlagen. Nachher muß man ſie nach und nach an die freye Luft gewöhnen, in welche man ſie auch bey warmer Witterung ſetzen muß, jedoch ſo, daß ſie bedeckt ſtehen. Mit zunehmendem Wachsthum müſſen ſie in größere, mit friſcher leichter Erde angefüllte Töpfe verſetzet werden. Den Sommer über muß man ſie öfters begießen; im Winter aber will ſie im Gewächshauſe ſtehen, und während dieſer Jahrszeit nur wenig begoſſen ſeyn. Man darf ſie aber nur vor Froſt verwahren. Wenn es das Wetter erlaubt, muß man ihr friſche Luft geben, weil ſonſt die Blätter ſchimmelig werden, und die zarten Schoſſen verderben. Im Julius und Auguſt bringt ſie ihre ſcharlachfarbige und zugleich wohlriechende Blumen; ſelten aber wird bey uns ihr Same reif. In Portugal iſt dieſe Pflanze ſehr gemein, und man pflanzt ſie daſelbſt in den Gärten zur Bedeckung der Lauben. Dergleichen Hütten dauren ſo lange, bis die Fröſte im Herbſte angehen; und der erſte Nachtfroſt pflegt dieſes Bohnengewächs ſogleich zu verwüſten.

Es

Es gibt auch Phaſeolen mit pfirſichblühtrother, mit ganz weißer, gelblicher, und anders gefärbter Blühte. In Anſehung der Samenhülſen oder Schoten, hangen dieſelben bey einigen Sorten herabwärts, bey andern hingegen ſtehen dieſelben aufrecht. Die mit krummen Schoten, werden Poſthörnlein genennet.

Alle Arten der Phaſeolen, die einzige oben beſchriebene Caracalla ausgenommen, ſind plantæ annuæ, oder Sommergewächſe. Ihr Laub iſt dunkelgrün, beym Anfühlen etwas rauh und ſtachelig. Es hat viele Adern, und iſt wie das Epheu-Laub geſtaltet. Es wächſt an Stielen, deren jeder mit 3 Blättern beſetzt iſt. Bey einigen Sorten fallen die Laubblätter größer, bey andern kleiner, aus. Der reife Same der Phaſeolen erhält den Nahmen der Bohnen, und er iſt, ſeiner Glätte und glänzenden Beſchaffenheit ſowohl, als auch der daran befindlichen verſchiedenen Farben und bunten Zeichnungen wegen, unſtreitig unter allen der ſchönſte. Vermuthlich hat die glasartige, glänzende Beſchaffenheit dieſes Samens, womit ſie von der Natur gleichſam geſchminkt oder geſchmückt ſind, zu der Benennung **Schmink- oder Schmück-Bohnen** Gelegenheit gegeben. Es gibt, der Farbe und Zeichnung nach, über 200 Sorten. Nach dem ordentlichen Laufe der Natur gibt zwar jeder Same ſeines gleichen an Geſtalt und Farben wieder; bey Eröffnung reifer Hülſen der Phaſeolen aber, wird man nicht ſelten gewahr, daß eine darunter anders ausſieht, als die Bohne, aus der ſie erwachſen iſt, und welches eine ganz neue Art iſt, welche, wenn ſie künftig gepflanzt wird, ihres gleichen wieder gibt, und alſo in wenig Jahren in ſtarke Vermehrung geſetzt werden kann. Jedoch iſt gemeiniglich eine Phaſeolenart vor der andern geneigter, dergleichen Veränderungen in Samen zu geben.

So groß die Veränderung der Schminkbohnen in ihren Farben und Zeichnungen iſt, ſo verſchieden iſt auch ihre Form und Geſtalt. Die mehreſten ſind nierenförmig,

mig, rund oder oval. Einige ſind ganz irregulär, und gleichſam eckig, geſtaltet.

Die Schminkbohnen ſind ein zärtliches Gewächs, welches, wenn es erſt aus der Erde hervor gewachſen iſt, von einem geringen Nachtfroſte zu Grunde gerichtet werden kann, und daher darf man, zumahl in Gegenden, wo es, in den May hinein, noch Nachtfröſte zu geben pflegt, mit der Saat nicht allzu ſehr eilen. Die mehreſten haben daher die Gewohnheit, daß ſie nicht alle ihre zum Anbau dieſer Bohnen beſtimmte Beete an Einem Tage belegen, ſondern zu 3 verſchiedenen Mahlen. Die erſte Lage z. B. machen ſie entwann d. 28 oder 30 April; die zweyte, 14 Tage darauf; und die dritte, den 26 oder 28 May, damit, wenn etwann die erſte und zweyte durch Fröſte vernichtet würde, doch die dritte gut bleibe. Bey dem allzu frühen Legen dieſer Samen iſt auch auſſerdem noch die Gefahr des Vermulterns; denn, wo ſie gelegt werden, ehe die Erde von der Sonne hinlänglich durchwärmt worden, pflegt vieles davon zurück zu bleiben, zu vermultern und zu verfaulen. Die Krup- oder Zwergbohnen, welche am früheſten Früchte liefern, können, wenn man ihnen eine Stelle geben kann, wo ſie vor den kalten Winden Schutz haben, ſchon um die Mitte, ja ſogar etwas weniges, welches allenfalls riſquiret werden muß, ſchon zu Anfange des Aprils, geleget werden. Kann man dieſen, welche man ſo früh zu legen waget, einen Platz geben, wo ſie die Morgenſonne genießen können, ſo muß man ſchon am Johannistage davon zur Speiſe haben können, beſonders, wenn es die ganz weiße Sorte iſt, als welche die allerfrüheſte iſt. Die **türkiſchen Bohnen**, welche gleichfalls früher blühen, als andere Arten, und welche, wenn man ſie ganz jung und zart ſpeiſet, gleichfalls ſehr gut ſchmecken, können auſſer einigen, die man früh wagen will, in der letzten Hälfte des Aprils geſetzet werden. Sie werden nur ſehr ſelten erfrieren; und weil man ſie nur grün ſpei-

ſet, ſo kann man ſie in einem Theile des Gartens pflanzen, wo allenfalls nur wenig Sonne iſt, und wo andere gute Früchte zu wenig Luft und Sonne haben würden; alsdann aber blühen ſie auch nicht ſo bald.

Die Art und Weiſe, Schminkbohnen zu legen, iſt folgende. Es werden, (zumahl bey der ſteigenden Art, die mit Stangen verſehen werden muß,) die Beete 4 Schuh breit angelegt, und auf ſelbigen nach der Schnur 4 Linien, jede 1 Schuh weit von der andern, gezogen. In dieſe Linien oder flache Furchen, leget man die Bohnen alſo, daß jede ½ Schuh weit von der andern zu liegen komme. Jede Bohne muß nicht zu tief zu liegen kommen, ſondern etwann 2 Finger-Breiten, oder kaum ſo viel als 2 Zoll beträgt, Decke von Erde auf ſich bekommen; deshalb müſſen vorerwähnte Linien oder Fürchlein auch nur ganz flach geſtrichen und angeleget werden. Das Legen der Schminkbohnen zu erleichtern, bedienen ſich Einige eines gewiſſen Inſtrumentes, welches ſie einen Bohnen-Pflanzer (Bohnentreter, Tört-Harke) nennen. Dieſes iſt dergeſtalt eingerichtet, daß es, bey jedesmahliger Anwendung, 7 oder auch wohl 8 Löcher auf einmahl machet, deren jedes ½ Schuh weit von dem andern, auch von vorbemeldeter gehörigen Tiefe iſt. Es befördert dieſes Werkzeug die Arbeit des Pflanzens ungemein, und macht, daß ſie geſchwinde von ſtatten geht, zumahl, wenn zwo Perſonen arbeiten, ſo daß einer Löcher tritt, und der andere ſie ſogleich mit Bohnen beleget. Zu den Zwergbohnen können die Beete an 5 Schuh breit angeleget werden; denn, da ſie nicht hoch aufwachſen, und man darüber hinſchreiten kann, ſo läßt ſich bey ihnen durchkommen, gäten, Früchte ableſen, und alles verrichten, es mögen die Beete breit oder ſchmahl ſeyn. Einige pflegen daher auch gar keine Gänge bey den Kriechbohnen zu machen, ſondern große Breiten zu belegen, und jede Furche 1 Schuh weit von der andern anzulegen. Bey den Stängelbohnen aber hat es ſeine gute Urſachen, warum die Beete nicht

über 4 Schuh breit anzulegen ſeyn; denn da ſie hoch aufwachſen, und ſich noch dazu oft in einander ſpinnen, ſo würden, wofern die Beete breiter angelegt würden, die mittlern Linien weder Luft, Sonne, noch Regen, recht genießen, und man würde auch die Früchte nicht bequem heraus ſuchen und abpflücken können.

Der Herr Verfaſſer der **Briefe über die Beſtellung eines Küchengartens in Niederſachſen, beſonders im Hannöveriſchen**, verſichert, im 30 St. des **Hannov. Magaz.** v. J. 1767, folgende Art, die Schminkbohnen zu pflanzen, für die beſte und bequemſte gefunden zu haben. Man theilet das dieſen Bohnen beſtimmte Feld in lauter ſchmahle Felder zu 5½ Fuß, und macht zwiſchen jedem den Weg 1½ Fuß breit. Auf jedem Felde macht man an der Schnur hinaus 4 Reihen, die etwann 1½ bis 2 Zoll tief ſind, ſo daß jede Reihe 1½ Fuß von der andern, die beyden äuſſerſten aber ½ Fuß von dem Wege entfernt bleiben, damit dahin die auswendigen Stangen geſetzt werden können. In den Furchen werden allemahl auf jede 1½ Fuß 4 Bohnen gelegt, und zwar ins Viereck, jede etwann 1 Zoll von der andern. Alsdann ſtehen allemahl 4 zuſammengelegte Bohnen 1½ Fuß weit ins Quadrat von einander. Bey jede 4 zuſammengelegte Bohnen wird hernach, wenn ſie ſo weit erwachſen, daß ſie ſich umwinden wollen, eine Stange geſetzt, und zwar ſo, daß die Stangen an den beyden äuſſerſten Reihen auswärts nach dem Wege zu, an den beyden mittelſten Reihen aber einwärts in die Länge der Reihe hinunter, geſteckt werden. So manchmahl alſo, auf einem Raum von 1½ Fuß, 4 Bohnen eingelegt werden, ſo manche Stange wird auch zum Stiefeln erfordert.

Was die Beſchaffenheit des Bohnenlandes betrifft, ſo müſſen die Bohnen nicht in ſtark gemiſtete Beete, welche vielen Trieb in ſich haben, geleget werden; denn auf ſolchen überwachſen ſie ſich, und kommen zu keinen rechten Früchten. Man muß aber auch nicht auf ein anderes Extremum verfallen, und ihnen etwann die allermagerſten Beete anweiſen; denn hier würden zu wenig Früchte entſtehen. Man lege daher die Bohnen auf mittelmäßiges Land, welches nach ſeiner Düngung ſchon Kohl, Sellerie, oder andere Küchenkräuter getragen hat. Sie wachſen zwar auf ſonnenreichen Beeten am

liebſten; jedoch ſieht man ſie, zumahl die hochwachſende Stängel-Art, auch auf Beeten, welche unter Bäumen liegen, und von ſelbigen beſchattet werden, fortkommen und gedeihen. Es gibt Beete, wo, wegen der vielen Bäume, und umliegenden hohen Zäune oder Planken, der freye Zug der Luft in etwas gehemmet iſt; bepflanzet man ſolche mit Kohl, ſo wird ein langbeiniges, nichtstaugendes Gewächs daraus; bringt man Sellerie, Möhren, Paſtinaken, Peterſilienwurzeln, oder anderes Wurzelwerk darauf, ſo wird ebenfalls nichts wohlſchmeckendes daraus; beſtellet man ſie hingegen mit Steige-Schminkbohnen, ſo gibt es wohlſchmeckende Frucht; denn dieſe wachſen an ihren Stangen hinauf, ſuchen und finden die freye Luft und Sonne in der Höhe.

Wegen Wartung gelegter Schminkbohnen, iſt zu merken, daß ſie kein Begießen erfordern, ſondern vielmehr es am beſten ſey, ſie nur dem Regen und der Witterung zu überlaſſen, um ſie aufkeimend und wachſend zu machen. Die Ausgätung des Unkrautes iſt bey den Kriechbohnen nöthiger, als bey den Steigebohnen; denn, da jene im Wachsthum niedrig bleiben, ſo hat das Unkraut eher Macht, bey ihnen aufzukommen; es können aber auch dieſe Beete, weil die Bohnen doch in geraden Linien geleget werden, mit dem Gätehäckchen leicht übergangen, und reinlich gehalten werden. Steigebohnen haben das Gäten anfänglich nur etwann ein Par Mahl nöthig; und wenn ſie erſt ſo weit gediehen ſind, daß ſie an ihren Stangen hinauf wachſen, ſo verdecken ſie auch das Beet, und es muß das Unkraut bey ihnen hernach von ſelbſt erſticken.

Mit Stangen werden die Steige-Schminkbohnen nicht eher verſehen, als bis ſie etwann $\frac{1}{2}$ Schuh hoch aufgewachſen ſind; denn alsdann kommt der ſo genannte Faden, der die Stangen faſſen und an ihnen hinauf wachſen will, zum Vorſchein. Wenn dieſer vorhanden iſt, muß man unverzüglich die Stangen beyſtecken, weil

ſonſt

ſonſt alles in einen Klumpen durch einander wächſt, und ohne Schaden und Zerreißung nicht wieder aus einander zu bringen iſt. Das Beet, welches 4 Schuh Breite, und 4 Reihen Bohnen hat, bekommt 3 Reihen Stangen; nähmlich in der Mitte herunter eine Reihe, und an den beyden äuſſern Seiten. Auf eine Weite von 1 Schuh wird allemahl eine Stange eingeſteckt. Die Stangen müſſen 1½ Mannslänge haben, oder 10 Schuh lang ſeyn. Sind dieſelben zu kurz, ſo wächſt oben über ihnen das Bohnengewächs klumpenweiſe in einander, wobey die Blumen verbutten, und wenig oder gar keine Frucht erfolgen kann. Zu Bohnenſtangen dienen junge Büchen, Haſelruthen, Weidenſtängelchen, oder ſie werden aus großen harzigen oder ſo genannten rundſchäligen Kienbäumen geſpalten. Sie müſſen tief und recht feſt in die Erde geſteckt werden, damit ſie, wenn ſie nachher von den daran aufwachſenden Ranken der Bohnen umgeben ſind, nicht vom Winde umgeworfen werden. Es iſt auch gut, wenn von der erſten Reihe der Stangen, welche gegen die ſtärkſte Windſeite ſtehet, andere heraus gebunden werden. Alsdann iſt ſolche äuſſere Reihe unbeweglich, und der Wind kann die mittlern Reihen nicht ſo leicht beſchädigen. Oft fügt es ſich auch, daß, wenn gleich die Stangen feſt genug ſtehen, ſie dennoch bey heftigen Stürmen über der Erde, oder in der Mitte, abgebrochen werden. Dieſem Unheil zuvorzukommen, iſt es nöthig, daß der Arbeiter, welcher die Bohnen ſtiefelt, die alten Stangen mit beyden Händen unten anfaſſe, und ſie brav ſchwanke. Die Stangen, die von ſolchem Schwanken zerbrechen, ſind unbrauchbar.

Das Stängeln oder Stiefeln der Bohnen, fällt zwar an manchen Orten, wo das Holz rar iſt, etwas beſchwerlich; allein, wenn man ſich die Stangen einmahl angeſchafft hat, ſo kann man ſie, wenn ſie im Herbſte ausgezogen und ins Trockne gebracht werden, 5 bis 6 Jahre brauchen. Eine Menage kann man dabey machen, wenn man die Beete nur 3 Fuß breit macht, 2 Reihen Bohnen darauf leget, und an beyden Seiten die Stan-

gen ſchief ſtecket, daß ſie oben wie ein Dach zuſammen laufen; ſo kann man darunter weggehen, und alle einwärts hangende Schoten bequem abpflücken.

Zwiſchen Stangen- oder Steige-Schminkbohnen, und den Zwerg- oder niedrigen Arten, findet ſich der Unterſchied, 1) daß die Steigearten mehrere Früchte geben; auch ſind 2) die grünen Schoten der Stängelbohnen weicher, milder, ſüßer und von beſſern Geſchmack; dagegen geben 3) die Zwergbohnen eher Früchte, als die Steigebohnen.

Unter den Steigebohnen iſt die weiße Art, welche man die **weiße Zuckerbohne** nennet, von welcher ich weiter unten beſonders handeln werde, und unter den Zwergbohnen gleichfalls die weiße, welche die **weiße engliſche Zwergphaſeole** genennet wird, von Geſchmack am vorzüglichſten. Letztere iſt auch die frühzeitigſte unter allen, und gibt allemahl 3 bis 4 Wochen eher Früchte, als die andern Zwergbohnenarten, daher man ſie auch zu dem **Anbau auf die Miſtbeete** erwählet. Man verfährt in dieſer Abſicht folgender Geſtalt. Gegen Ende des Märzmonathes wird eine Anzahl Nelkentöpfe mit guter Erde angefüllet, und in jeden werden 2 Stück dieſer Bohnen dergeſtalt gepflanzet, daß ſie nur 2 Daumen-Breiten von der Erde bedeckt ſeyn. Die bepflanzten Töpfe werden ſofort mit temperirtem Waſſer wohl begoſſen, und entweder in ein Gewächshaus, oder in die Fenſter einer warmen Stube ſo lange geſtellet, bis die Bohnen hervor keimen. Wenn alsdann nur ihre beyden erſten Blätterchen vorhanden ſind, trägt man die Töpfe zu einem Gurken-Miſtbeet, machet an der hohen oder hintern Seite deſſelben ein Loch, ſo tief, daß ungefähr der Topf darein geſetzt werden könnte, kippet ſodann den Topf mit den jungen Pflanzen um, und bemühet ſich, die Pflanzen mit ihrer vollen Erde, und ohne daß die Wurzeln davon entblößet werden, aus dem Topfe heraus zu ſchütten. Die herausgebrachten Pflänzchen werden ſodann mit glei-

gleicher Vorſicht, daß die Erde an den Wurzeln bleiben möge, in das Miſtbeet geſetzt, mit Erde gehörig umlegt, und angegoſſen; ſo werden ſie gar bald ihre grüne Schoten liefern. Es müſſen dergleichen Pflänzchen nicht zu nahe an das Bret des Miſtbeetes gepflanzt werden, ſondern wenigſtens eine gute Spanne weit von ſelbigem abſtehen. Dem Miſtbeete, in welches man Phaſeolen ſetzen will, muß die ſtärkſte Hitze, und der Dampf und Broden ſchon vergangen ſeyn; auch müſſen die eingepflanzten zu rechter Zeit gehörig gelüftet werden.

Gottl. **Rammelt** Schreiben an den Hrn Prof. Schreber, die gemachten Verſuche mit der engländiſchen Frühbohne betreffend, ſ. in deſſen verm. öcon. Abhandl. 1 Th. Halle 1768, 8. S. 85, f. Von der weißen engliſchen frühzeitigen Franz-Phaſeole, ſ. Chr. **Reicharts** gemiſchte Schriften. Erf. 1762, 8. S. 63—68.

Auſſer den Miſtbeeten laſſen ſich frühzeitige grüne Früchte an Schminkbohnen auch im freyen Gartenlande erlangen. In dieſer Abſicht erwählet man eine gute Art Zwerg-Schminkbohnen, vornehmlich engliſche Zwergphaſeolen, füllet allerley Kaſten und Nelkentöpfe mit guter Erde aus Küchengartenland, beleget ſie, und zwar nicht eher, als in der Mitte und zu Ende des März, oder auch noch in den erſten Tagen dieſes Monathes, mit gedachter Art Bohnen, bedeckt ſie eines kleinen Fingers dick mit guter Erde, begießt ſie, ſtellet die beſäeten und begoſſenen Geſchirre in eine warme Stube, unweit des Ofens, um ihr baldiges Aufkeimen zu befördern, welches auch, wenn die Bohnen nicht zu alt geweſen ſind, in 10 bis 12 Tagen geſchieht. Sobald die Bohnen aufgekeimt ſind, werden ſie aus der warmen Stube unverzüglich in ein Gemach, welches nicht geheizt wird, gebracht, und in die Fenſter geſtellet, damit ſie die Sonnenblicke durch ſelbige genießen, wodurch ſie ſich fein grün färben, und gar bald zu guten Pflanzen erwachſen. Wenn die Luft nicht allzu rauh iſt, trägt man dieſe Pflänzchen auf einige Stunden in freyen Garten, damit ſie dadurch abgehärtet, und der freyen Luft

gewohnt werden mögen, darauf aber auch bald wieder hinter ihre Fenſter. Man hat in dieſem Falle nicht nöthig, die Bohnen einzeln und ſparſam zu legen, ſondern es darf nur jede eines Fingers breit Raum von der andern haben; und es können daher in einen Nelkentopf von gewöhnlicher Größe wohl 30 Stück geleget werden. Aus den Kaſten oder Töpfen werden dieſe Pflänzchen endlich wieder heraus genommen, und im Anfange des Maymonathes ins Land verpflanzet. Weil aber um dieſe Jahrzeit bisweilen noch Nachtfröſte ſich einzufinden pflegen: ſo müſſen, zu Verhütung des Erfrierens, dieſe Pflänzchen alle Abend mit alten zerbrochenen Töpfen, Kaſten u. d. gl. etwas zugedeckt, das Verdeck aber allemahl des Morgens wieder weggenommen, und mit ſolchem Auf- und Zudecken ſo lange angehalten werden, bis gar keine Fröſte und Reife mehr zu befürchten ſind. Noch dienlicher zum Bedecken ſind, wo man ſie haben kann, die gläſernen Glocken; denn dieſe bleiben Tag und Nacht auf den Pflänzchen ſtehen, verſchaffen mithin ſowohl bey der Nacht und frühen Morgenszeit Schutz vor Reif und Froſt, als auch bey Tage Beſchirmung gegen rauhe Winde. Die mehreſten ſetzen drey ſolcher Pflänzchen auf einen Platz beyſammen, und legen ſolche Plätze 1, auch wohl 1½ Schuh weit von einander an, damit ſie füglich dazwiſchen gehen, und mit der Hacke fleißig auflockern und gäten können.

Da das Gewächs der Schminkbohnen mehrentheils durch die erſten Nachtfröſte im Oct. und zuweilen auch ſchon im Sept. vor Michaelis, zu Grunde gerichtet zu werden pflegt, und es alsdann von friſchen grünen Früchten nichts mehr bey ihnen abzuleſen gibt, und ſie alſo im ſpäten Herbſte als etwas ſeltenes zu betrachten ſind: ſo will ich jetzt zeigen, wie es möglich zu machen ſey, **daß man nach Martini, und um Weihnachten, noch friſche grüne Früchte von Schminkbohnen haben könne.** Man wähle eine gute Art Zwerg-

Bohnen, und da dieſelben, natürlicher Weiſe, und ohne angewendete Treibungsmittel, der Erfahrung zu Folge, von Zeit des Säens an, 78 Tage Zeit nöthig haben, ehe ſie Früchte zu geben anfangen, ſo lege man ſie am 78ſten Tage vor Martini, welcher etwann auf den Bartholomäi-Tag, oder d. 24 Auguſt, treffen wird. Weil dieſe Beete gegen Michaelis, wegen der alsdann zu befürchtenden Reife oder Nachtfröſte, ein Verdeck nöthig haben, ſo nehme man dazu die Bretrahmen oder an einigen Orten ſo genannten Kutſchen der Miſtbeete, die man zu andern Sachen jetzt nicht brauchet, ingleichem die Miſtbeetfenſter, und lege, um dieſes Gebrauches willen, die Beete dergeſtalt an, daß gedachte Rahmen und Fenſter darauf paſſen. Mit Ausgange des Septembers, und gegen Michaelis, ſtelle man die Miſtbeetrahmen um die Beete, und lege des Nachts die Fenſter auf, zu Abhaltung der rauhen Winde und Fröſte. Im November, nach Martini, haben dieſe Beete noch eine andere Verwahrung nöthig; denn, da die Fröſte nunmehr immer härter anfallen, und zu deren Abhaltung die Miſtbeet-Rahmen und Fenſter allein nicht zureichend ſeyn möchten, ſo iſt der ganze Rahmen von auſſen mit Pferdemiſt, etwann $1\frac{1}{2}$ Schuh dick, zu umlegen, auch ſind des Nachts gute Strohdecken auf die Fenſter auszubreiten. Mit Legung der Bohnen iſt man an den Bartholomäitag eben nicht gebunden, ſondern man kann dieſelben bereits im Julius, etwa am Jacobstage, ſtecken; denn, da die Jahrgänge ſehr verſchieden ſind, die Wärme der Erde mithin ſich immer in einem Jahre eher vermindert, als in dem andern, ſo kann es auch kommen, daß in manchen Jahren die frühere Saat mehr Dienſte thut, als eine ſpätere.

Aus Schminkbohnen, vornehmlich aus der oben S. 111 beſchriebenen braſilianiſchen ſchön hochroth blühenden Art, laſſen ſich in Luſtgärten feine **Pyramiden** erziehen, welche, wenn eine gute Symmetrie bey ihrer Anordnung beobachtet wird, ein vortreffliches Anſehen

 machen.

machen. Die Art und Weiſe, eine Pyramide davon anzupflanzen, beſteht darin, daß man auf dem dazu beſtimmten Platze ein Dreyeck abzeichne, in jede Ecke deſſelben mit einem Pflanzholze ein Loch mache, in die Löcher Stängelchen von gleicher Länge ſetze, und dieſelben oben zuſammen binde, damit ſie ſpitzig zulaufen. An dieſe Stängelchen leget man, nach aufgelockerter Erde, die Bohnen im angehenden May, ſo wachſen ſie mit der Zeit hervor, winden ſich an den Stangen hinauf, und präſentiren eine feine grüne Pyramide.

Bey dem Ableſen der grünen Schoten, muß man dieſelben nicht auf eine ungeſchickte gewaltſame Art abreiſſen, indem die Ranken, welche doch künftig mehrere Früchte tragen ſollen, gänzlich verderbt werden, und alſo eine künftige Nutzung, zumahl bey Steigebohnen, verloren gehen kann, ſondern man muß mit der linken Hand den Ranken halten, und mit der rechten die Schote abnehmen, oder, um noch weniger Schaden an den Ranken zu thun, die Schoten mit einem Meſſer an ihren Stielchen abſchneiden.

Die Schminkbohnen ſind ein überaus nützliches Gewächs, indem ſie nicht nur die Küche das ganze Jahr hindurch, den Sommer und Herbſt mit ihren noch nicht zeitigen Früchten in unreifer und grüner Geſtalt, und den Winter und Frühling über mit eben ſolcher Frucht, in abgetrockneter oder eingemachter Beſchaffenheit, verſorgen, ſondern auch in reifer Geſtalt, durch Darreichung ihrer reif gewordenen Bohnen, gar mannigfaltigen Nutzen bringen.

Wenn ſie noch ganz jung und ohne Körner ſind, können ſie auf verſchiedene Art zugerichtet werden. 1) Auf eine gemeine und ganz kurze Art werden ſie folgender Geſtalt zubereitet. Man ſchneidet ſie, nachdem ihnen auf beyden Seiten die Faſen vorher abgezogen worden, mit den Schalen in kleine Stückchen, wie man den Spargel zu brechen pflegt, ſiedet ſie im Waſſer, bis

ſie weich genug ſind, richtet ſie alsdenn, wenn man zuvor das Waſſer davon hat ablaufen laſſen, in eine Schüſſel ordentlich an, machet Butter heiß, röſtet kleingeſchnittene Zwiebeln darin ab, ſtreuet ein wenig Pfeffer und Salz auf die Bohnen, gießt die heiße Butter mit den Zwiebeln darüber, und kehret ſie wohl durch einander, ſo ſind ſie ein köſtliches Gericht, zu welchem Rind- Hammel- und Schwein-Fleiſch, beſonders das geräucherte, herrlich ſchmeckt. 2) Wenn ſie auf vorbeſchriebene Art ſchlechtweg im Waſſer abgeſotten worden, kann man ſie auch, anſtatt der Butter und Zwiebeln, fricaſſiren. 3) In einer Brühe werden ſie alſo gemacht. Man gießt, nachdem ſie im Waſſer abgeſotten worden, Fleiſchbrühe darüber, thut geſalzene Butter, Pfeffer und Peterſilienkraut hinzu, und läßt es durchkochen, ſo ſind ſie gleichfalls eine angenehme, geſunde und nahrhafte Speiſe. 4) Wollte man ſie ſäuerlich haben, ſo werden ſie, wie eben jetzt gedacht, zugerichtet, hierauf ein wenig gewaſchene Butter daran gethan, nebſt Muskatenblüthen, und ein wenig ganzer Ingber. Endlich ſchlägt man 3 Eyerdotter in etwas Eſſig, quirlt es wohl durch einander, thut noch ein wenig Butter hinzu, gießt etwas Brühe von den gekochten Bohnen mit darunter, und rühret es beſtändig um, daß es nicht zuſammenlaufe, richtet es über die Bohnen an, und beſprenget das Gericht, wie das vorige, mit ein wenig zerlaſſener Butter. Man kann ſie auch 5) als einen Salat zurichten, wenn man ſie mit Waſſer und Salz abſiedet, auf eine Schüſſel aus dem Waſſer heraus thut, und völlig kalt werden läßt, alsdann aber mit Salz, Pfeffer, Eſſig und Baumöhl, wie einen Salat ordentlich zurichtet. Weil die Schminkbohnen in dieſen Salaten abgeſotten gebraucht werden, ſo hält man ſie dieſerwegen für geſünder, als diejenigen, ſo aus rohen Kräutern, von dem Lattich, oder dem weißen Kopfkohl, oder von rohen Früchten, als den Gurken, ꝛc. zubereitet ſind. Endlich 6) kön-

6) können ſie auch auf eben die Art, wie die nürnberger Gürkchen, eingemacht werden. Man nimmt hierzu junge Bohnen, die noch keine Kerne angeſetzt haben, zieht die Faſern von einer Spitze bis zur andern auf beyden Seiten ab, leget ſie hierauf eine kleine Zeit in ſiedend Waſſer, daß ſie eine feine grüne Farbe bekommen, nimmt ſolche bald wieder heraus, und wenn ſie trocken geworden, werden ſie ordentlich in Fäßchen über einander geſchichtet, und Fenchel nebſt langem Pfeffer und Salz darunter geſtreuet. Wenn nun das Fäßchen ſolcher Geſtalt gefüllet iſt, wird es zugeſchlagen, und durch ein Loch, welches oben in dem Boden ſeyn muß, vermittelſt eines Trichters Eſſig hinein gefüllet, das Loch mit einem Zapfen wiederum verwahret, und das Fäßchen alle Tage gerüttelt und umgeſtürzet.

Die grünen Früchte der Schminkbohnen werden auch, um dieſelben den Winter und Frühling über, da es im Garten noch keine gibt, genießen zu können, entweder auf gehörige Art abgetrocknet, oder durch Einſalzen erhalten.

Die erſte Weiſe des Abtrocknens beſteht darin, daß man in den Sommermonathen grüne Schoten junger Schminkbohnen nimmt, und ihnen den Faden auf beyden Seiten abzieht, wiewohl an den mehreſten ſich noch keiner findet. Hierauf wird ein Keſſel mit Waſſer zum Feuer gebracht, und etwas Salz darein geworfen. Wenn das Waſſer zum völligen Aufwallen und Sieden gekommen iſt, werden die Bohnen darein geſchüttet; ſie dürfen aber nicht länger, als etwann ½ Minute, darin bleiben; denn die Abſicht iſt nicht, ſie aufzukochen, ſondern nur abzubrühen. Sobald als ſolches Abbrühen erfolgt iſt, wird der Keſſel vom Feuer genommen, und die Bohnen werden in ein reines Sieb geſchüttet, damit das Waſſer ablaufen könne. Nachdem ſie erkaltet ſind, werden ſie in kleine viereckige Stückchen zerſchnitten, auf ſo genannte Welkbreter ausgebreitet, und in den Back-

Ofen

Ofen gebracht. In friſchgeheitzte Oefen ſchiebt man ſie nicht gern, ſondern wenn die gröſte Hitze etwas nachgelaſſen hat. Die mehreſten laſſen die Bohnen bald darnach einſchieben, wenn der Bäcker mit dem Brodbacken fertig iſt. Die in den Ofen gebrachten Bohnen werden, nachdem ſie 2 bis 3 Stunden darin gelegen haben, heraus genommen, und einmahl umgewendet, alsdann wieder eingeſchoben, und nach zwo Stunden abermahl gewendet; alsdann bleiben ſie die Nacht über darin ſtehen, und werden am folgenden Morgen wieder heraus genommen. Zu Hauſe läßt man ſie an luftigen Orten, nicht aber an der Sonne, als welche ihnen die grüne Farbe nur ausziehen, und ſie unſcheinbar machen würde, bey oftmahligen Umwenden vollends trocken werden, thut ſie alsdann in leinene Säckchen, und hänget ſie an den Balken in luftigen Kammern, oder andern luftigen Orten, wo ſie nicht vermultern können, auf. Da die Erfahrung lehret, daß abgebrühete Schminkbohnen, wenn ſie auf Breter geſchüttet werden, um ſie auf ſelbigen zu trocknen, gar leicht auf einander vermultern, und mit einem grauen Schimmelpelze überzogen werden: ſo läßt ſich ſolches nicht anders, als durch oftmahliges Umwenden, verhindern. Es iſt demnach dieſes als das nöthigſte Stück bey ihrem Abtrocknen anzupreiſen; ſie dürfen auch nicht dick auf einander geſchüttet werden, bis ſie völlig trocken ſind.

Wenn zur Winterszeit von ſolchen grün abgetrockneten Schminkbohnen geſpeiſet werden ſoll, nimmt man den Abend vorher, ſo viel als nöthig iſt, davon, und quellet ſie im Waſſer die Nacht über auf; am Morgen früh bringt man ſie bald zum Feuer, da ſie denn, wenn ſie mit friſchen oder gebökelten Rindfleiſch zugerichtet werden, gar wohlſchmeckend ſind.

Eine andere Weiſe, die grünen Schoten der Schmink-Bohnen, zum Wintergebrauch, durch das Abtrocknen zu erhalten, iſt dieſe, daß man die abgepflückten jun-

gen grünen Schoten, nachdem ihnen der ſo genannte Faden abgeriſſen worden, zuvörderſt in kochendem, mit etwas Salz, verſehenem, Waſſer, wie vorhin gemeldet iſt, abbrühet, die abgebrüheten aber, ſobald ſie im Siebe erkaltet ſind, ſo wie ſie abgepflückt worden, ganz und gar unzerſchnitten, vermittelſt einer Nähnadel an Zwirn-Fäden anreihet, die Fäden ſodann horizontal aufſpannet, und die Bohnen an den aufgeſpannten Fäden dergeſtalt aus einander ſchiebet, daß ſie einander nicht berühren, weil ſie ſonſt gleich Multerflecke bekommen. Wenn dieſe angereihete Bohnen an einem luftigen Orte aufgehänget, oder gleichſam aufgeſpannet werden, ſo ſind ſie bey trockener Witterung binnen 8 Tagen insgemein ſchon trocken genug, um von den Fäden abgenommen werden zu können. Die abgenommenen Bohnen werden ſodann in einem Siebe noch einige Wochen gehalten, damit ſie vollends recht trocken werden, hernach in Säckchen gethan, am Balken aufgehängt, und zum Winter-Gebrauch aufgehoben.

Das Abbrühen, welches Einige für überflüſſig halten möchten, iſt nothwendig; denn eine abgebrühete Schminkbohnenhülſe trocknet nicht nur geſchwinder, als eine unabgebrühete, ſondern jene kochet ſich auch hernach im Winter beſſer.

Zum Abtrocknen dienen alle Arten der Schminkbohnen, die ſteigende ſowohl als die Zwerg-Art, wofern nur die Hülſen jung abgeleſen, und im Abbrühen und Trocknen gehörig behandelt worden ſind.

Die Art, die grünen Schminkbohnen, zum Winter-Gebrauch, auf eine naſſe Weiſe, oder durch Einſalzen, zu erhalten, iſt kürzer, als die vorige. Denn, man pflücket grüne Bohnenſchoten ab, und ſieht nicht ſonderlich darauf, ob ſie jung oder alt ſind, weil beyderley zu gebrauchen iſt. Den abgeleſenen Schoten wird der ſo genannte Faden auf beyden Seiten abgeriſſen, worauf ſie wohl gewaſchen, und gereiniget, und in kleine viereckige Würfelchen zerſchnitten werden. Die zer-

ſchnit-

ſchnittenen durchmenget man hinlänglich mit Salz, ſchüttet ſie ſofort in ein wohlgereinigtes Faß, ſtampft ſie mit einem hölzernen Stößer ganz feſt, leget den Faßdeckel, der gut paſſen muß, darauf, und beſchwert ihn mit Steinen, oder Gewichte; da denn das Salz von ſelbſt zerfließt, und der aus den Bohnenſtückchen gehende Saft ſich damit vermenget, woraus eine Brühe oder Lake entſteht, welche den Bohnen eine Decke gibt. Das Faß mit den Bohnen wird in einem trocknen Keller gehalten, damit es zur Winterszeit vor Froſt ſicher ſey. Weil dieſe eingemachte Schminkbohnen einige Säure annehmen, ſo werden ſie an einigen Orten ſaure oder Salz-Bohnen genennet; dieſem ungeachtet wiſſen ſie erfahrne Hausmütter im Winter und zur Faſten-Zeit, nach vorhergegangenem Einwäſſern, gar wohlſchmeckend zuzubereiten. Ihre grüne Farbe behalten ſie ſehr ſchön und dergeſtalt, daß ſie den friſch gepflückten ähnlich ſehen.

Will man die eingemachten Bohnen zur Speiſe recht zubereiten, ſo laſſe man eine beliebige Portion erſt 4 bis 6 Mahl im Feuer recht auskochen, gieße dieſes Waſſer davon ab, und thue friſches, oder auch Fleiſchbrühe, hinzu, damit das Salz und der unangenehme Geſchmack weggeſchaffet werde. Alsdann wird Butter, und, wenn ſie recht gut werden ſollen, auch etwas Zucker, hinzu gethan. Man ſetzt ſie an das Feuer, läßt ſie durchſchwitzen, gießt, wo man ſie nicht ſchon in Fleiſchbrühe aufgekocht, dieſe oder eine andere Brühe darauf, und bereitet ſie vollends durch etwas Gewürz, zu recht ſchmackhaften Speiſen.

Von Erfindung einer Maſchine, damit man die gemeinen Bohnen geſchwinde ſchneiden kann, ſ. das 31 St. der Leipz. Samml. 1746, 8. S. 659—661; ingl. Sammlung einiger in die Cameral- und Oecon. Wiſſenſch. einſchlagender Abhandlungen, Frf. und Lpz. 1769, 8. S. 107—109.

Nächſt dieſem ſind auch die trocknen Bohnen, ſonderlich die weißen, im Winter ſehr nutzbar. Der Grund, dieſelben darum für ungeſund zu halten, weil ſie Pythagoras ſeinen Schülern verbothen hat, iſt unrichtig; denn eigentlich wollte Pythagoras damit ſagen, daß ſeine Schüler

ler ſich enthalten ſollten, ſich in die Sachen der Republik zu miſchen, weil die Alten, wenn ſie ihre Magiſtrats-Perſonen wählten, ſich der Bohnen, als Zeichen ihrer Stimmen, bedienten.

JUSTI VESTI diſſ. de ſymbolo Pythagoræ: Fabis abſtineto. Erford, 1694, 4. 4 B.

Es werden dieſelben theils ganz an Rindfleiſch gekocht, theils ſauer, mit Zwiebeln zugerichtet, nachdem man ſie vorher, wie große Erbſen ausgehülſet, in Waſſer einen kleinen Sud thun laſſen, damit ſie ſchön grün ſeyn, und die weiße Haut leicht fahren laſſen mögen. Auch können ſie, wie die ganzen Bohnenſchoten, in Eſſig und Gewürz eingeleget werden. Es können die Bohnen auch, indem man ſie weich kocht, wie Erbſen durch einen Durchſchlag geſtrichen, und eben ſo, wie jene, behandelt werden. Oder, man ſchälet nur, wenn ſie einen Sud gethan haben, die Haut davon, wirft ſie nebſt einem Stück Butter in einen Tiegel, und läßt ſie ein wenig röſten; endlich wird gute Fleiſchbrühe, etwas geriebene Semmel und Muskatenblüthe hinzu gethan, und, wenn ſolche Brühe etwas dick eingekocht worden, das Eſſen aufgetragen. Man thut auch die Kerne oder Bohnen, wie die grünen Erbſen, an Schollen.

Vom Gebrauche des Bohnenmehles zum Verbacken, ſ. im Art. Hülſenfrucht.

Abgeräumte Schminkbohnen-Beete, laſſen ſich auf allerley Art im Herbſte noch nutzen; denn man kann Pflanzen vom Winterkopfkohl, vom Winterſalat, vom blauen oder braunen Kohl, Blattekohl, Winterzwiebeln ꝛc. darein ſetzen; oder, man kann Spinat, Paſtinaken, Möhren, Peterſilienwurzeln, Früh-Erbſen, und andere Samen, welche die Winterkälte aushalten, darein ſäen. Da man zu dieſer Zeit auch leere Beete, zu Einſchlagung der Sellerie und allerley Wurzelwerkes, welches man den Winter über in der Küche gebrauchet, nöthig hat: ſo können ſolche leere Beete auch dazu angewendet werden.

Eine beſondere Art der Schminkbohnen, ſind die ſo genannten **Zuckerbohnen**, welche dieſe Benennung nicht deswegen erhalten haben, als wenn ſie etwann ſüßer wären, wie andere, ſondern vielleicht darum, weil ſie vor andern weich und brüchig, auch nicht ſo hart-faſerig, wie die andern ſind, ſondern ſich, wenn ſie gleich alt ſind, wie Zucker zerbrechen laſſen, daher ſie auch **Brechbohnen**, von einigen auch **Schweitzerbohnen**, genennet werden. Man hat drey **Sorten Zuckerbohnen**, die weißen, rothen und gelben. Die beyden erſten müſſen geſtängelt werden; die letztere aber iſt eine Zwergbohne. Die Schoten aller drey Sorten ſind nicht nur, wenn ſie grün ſind, überaus milde und ſchmackhaft, ſondern man kann ſie auch, wenn ſie faſt reif ſind, oder wenn die Samen-Hülſen ſich gelb zu färben anfangen, abnehmen, an der Luft trocknen, und hernach im Winter zur Speiſe gebrauchen, da denn die Hülſen ſich eben ſo weich kochen, als der darin befindliche Same oder Bohnen. Die mehreſten pflegen ihre Bohnenſchoten an Fäden anzureihen, an luftigen Orten zu trocknen, und, in Säckchen aufgehängt, zum Wintergebrauch zu verwahren. Das Abbrühen iſt bey dieſer Bohnen-Art, vor dem Abtrocknen, nicht nöthig. Es füllen dieſelben, ſonderlich die ſo genannten Brechbohnen, die Schüſſel eher, als die obigen abgebrüheten; jedoch müſſen ſie ebenfalls in friſchem Brunnenwaſſer eingeweichet, und hernach, wie die andern, zubereitet werden.

Eine gewiſſe Art, welche an den Keimen beſonders gezeichnet iſt, wird Phaſeolus venereus, oder **Monſtranzen-Zuckerbohne**, genennet.

Die **Erbs-** oder **Perl-Bohnen**, ſonſt auch **Eyer-Bohnen** und **Prinzeſſinnbohnen** genannt, L. Phaſeolus minor, oder Smilax hortenſis minor C. B, ſind von Farbe weiß, nicht viel größer, als eine große Erbſe, jedoch ovalrund. Sie werden gemeiniglich in Feldern Ackerweiſe beſtellet, und zwar auf folgende Art. Der

hierzu beſtimmte Acker wird zuvörderſt im Herbſte, mit 3 oder 4 Pferden, tief und zart gepflüget, und bleibt in dieſer Geſtalt bis zur Beſtellzeit im folgenden Jahre liegen. Die Zeit, ſie zu beſtellen, iſt der Monath May; und es können dieſelben ſowohl in den erſten Tagen, als auch, wo ſpäte Fröſte noch zu befürchten ſind, den 15 und 20 May, ohne Bedenken, noch geſäet werden. Der im Herbſte gepflügte Acker wird, wenn die Beſtellzeit da iſt, von neuem, jedoch nur flach, zart und dergeſtalt gepflüget, daß die Furchen nicht über 3 Zoll tief werden. Wenn der Ackermann die zweyte Furche zu ſtreichen anfängt, müſſen ſofort 2 oder 3 Leute hinter ihm her gehrn, und die Bohnen in die Furche legen, und zwar ſo, daß ungefähr auf eine Weite von einer guten Spanne oder eines halben Schuhes, 1 oder 2 Bohnen zu liegen kommen. Streicht der Ackermann die vierte Furche, wird ſie wieder eben ſo mit den Bohnen belegt, und ſolcher Geſtalt fortgefahren, bis der ganze Acker beſtellt iſt, welcher alsdann mit der Ege überfahren wird. Das Pflügen und Beſtellen geſchieht alſo zugleich; und weil die Bohnen allezeit in die zweyte Furche geleget werden, ſo gibt es zwiſchen den künftig hervorwachſenden Bohnen einen leeren Raum von ungefähr 1½ Schuhen, welcher dazu dient, daß man zwiſchen den Bohnen bequem hin und wieder gehen, und das Gäten mit der Hacke, welches einige Mahl nöthig iſt, verrichten kann.

Andere pflegen dieſe Bohnrn auf folgende Weiſe zu beſtellen. Sie machen auf den im Herbſte gepflügten Acker, bey dem Beſtellen im May, vermittelſt einer kleinen Hacke, Grübchen von 2 bis 3 Zoll Tiefe, und legen ſolche 1½ Schuh weit von einander an. In jedes Grübchen werden 3 bis 4 Bohnen geworfen, ſelbiges darauf mit einer breitern Hacke zugezogen, und die Bohnen dadurch mit Erde bedecket. Dieſe Weiſe iſt zwar auch gut; die erſtere aber iſt beſſer, und geht geſchwinder von Statten.

Man ſtellet dieſe Bohnen gern in die Brachäcker; und wenn auch gleich ein Brachacker unrein vom Unkraut iſt, ſo ſchadet dieſes doch den Bohnen nicht, weil

ſie

ſie, den Sommer über, doch ein oder auch wohl zwey Mahl vermittelſt der Gätehacken gereinigt werden müſſen. Nach Einärndung der Bohnen kann ſolcher Acker um Michaelis mit Winterrocken wiederum beſtellet werden.

Nachdem dieſe Bohnen in den Feldern reif geworden ſind, werden ſie ausgerauft, auf den Aeckern noch einige Tage liegen gelaſſen, bis ſie vollends dürre geworden ſind, alsdann Bündel daraus gebunden, und nach Hauſe geführet. Hier verlangen ſie eine etwas luftige und trockene Lage, damit die darin noch befindlichen Feuchtigkeiten vollends ausdunſten können. Bemerket man, nach einigen Wochen, daß ſie trocken genug ſeyn, können ſie ſofort ausgedroſchen werden. Die Fegung der ausgedroſchenen Bohnen geſchieht eben ſo, wie bey der Gerſte und andern Kornfrüchten, durch Wurfeln und Sieben, wodurch der Staub und aller anderer Unrath von ihnen abgeſondert wird. Das ausgedroſchene Stroh dieſer Bohnen iſt ein ſehr gutes Futter für die Schafe, welches ſie nebſt den leeren Hülſen mit großem Appetit verzehren.

Es haben dieſe Bohnen die Art an ſich, daß ſie in Anſehung der Farben ſich ausarten; und obgleich zur Saat lauter weiße Bohnen genommen worden, finden ſich dennoch bey dem Ausdreſchen vielerley anders gefärbte darunter. Wem demnach daran gelegen iſt, ſich bey der weißen Art, als welche am liebſten gekauft und verſpeiſet wird, zu erhalten, der laſſe aus dem Samen, welcher zur Saat beſtimmt iſt, allezeit diejenigen Bohnen, die nicht weiß ſind, heraus ſuchen; denn, ob er zwar, dieſes Ausleſens ungeachtet, bey künftigem Ausdreſchen des Samens wieder etwas andere als weiß gefärbte Bohnen darunter finden wird, ſo iſt doch ſolches nur etwas weniges, welches ſich leicht wiederum heraus ſuchen läßt.

II. Garten- Feld- Futter- Pferde- oder Sau-Bohnen.

Von dieſer Bohnen-Art, welche im Lateiniſchen Faba, Vicia Faba *Linn.* Fr. Fève de marais, und

im Deutſchen Gartenbohnen, Ackerbohnen, Eſels-Bohnen, Feigbohnen, Feldbohnen, Futterbohnen, Handbohnen, Tekelbohnen, genennet werden, gibt es verſchiedene Sorten, welche aber nur in der Größe und Farbe des Samens ſich von einander unterſcheiden. Als da ſind:

1. Die ſehr große Gartenbohne, von Einigen auch die engliſche große Gartenbohne genannt, L. Faba major recentiorum. Sie zeuget ſehr große breite Schoten, in deren jeder insgemein auch nur zwey Stück große Bohnen ſich finden. Eine gewiſſe Art, die Säbel- oder Schwert-Bohne genannt, hat Schoten, die oft 1 Fuß und darüber, lang, und über 1 Zoll breit, werden. Es wird dieſe Bohnen-Gattung in den Küchengärten ſtark gezogen, und die Schoten, wenn ſie noch grün, friſch und jung ſind, in der Küche ſchmackhaft zugerichtet.

2. Die Gartenbohne mit weißen Blüthen und ſchwarzen Strichen, der man den unangenehmen Nahmen Saubohne gegeben hat, L. Faba flore candido, lituris nigris conſpicuo. Sie iſt, gleich der vorigen, ein gutes Gewächs der Küchengärten, und ihre Bohnen werden gleichfalls, wenn ſie noch grün, friſch und jung ſind, in die Küche geliefert, und wohlſchmeckend zur Speiſe zubereitet. Von der vorigen Art unterſcheidet ſich dieſe hauptſächlich darin, daß ihre Früchte oder Bohnen nicht ſo breit und groß ſind; was ihnen aber an der Größe abgeht, das erſetzen ſie durch die Vielheit der Frucht, indem man mehrere Bohnen in ihren Schoten antrifft.

3. Die gemeine Futter- Eſels- Pferde- oder Roß-Bohne, L. Faba minor, ſ. equina, welche Ackerweiſe in den Feldern gebauet wird, und von der vorigen ſich nur in der Größe, Geſtalt und Farbe der Bohnen unterſcheidet; denn ſie ſind kleiner, als die vorigen, von Geſtalt faſt rund und cylinderförmig

zu nennen, von Farbe aber fallen ſie verſchieden aus, wie man denn ſchwarze, braune, gelbe, und auch punctierte findet. Ihrer Geſtalt wegen umſchreiben ſie Einige die länglich = runde und gleichſam cylinderförmige kleine Pferdebohne, L. Faba minor equina rotunda, oblonga, ſ. cylindracea.

Es ſind dieſe Bohnenarten ſehr dauerhaft, und pflegen von keiner Winterkälte Schaden zu leiden. Wer demnach frühe Frucht von ihnen verlangt, der kann ſie getroſt, und ohne Beyſorge des Erfrierens, im December beſtellen und in die Erde bringen laſſen; jedoch muß er alsdann auch ſolche Beete erwählen, welche eine trockne Lage haben, dergeſtalt, daß ſich kein Schnee oder Regenwaſſer im Winter auf ſelbigen verſammeln und Sümpfe machen kann, weil ſie ſonſt verfaulen würden. Auf hoch oder eben gelegenen Beeten geht es alſo an, dieſe Bohnen um Weihnachten zu pflanzen; auf tiefen, ſumpfigen oder naſſen aber nicht. Es ſind dieſe Bohnen dermaßen dauerhaft, daß, wenn auch deren hervorwachſende Pflanzen im Frühjahre abfrieren ſollten, ſie dennoch gar bald von neuem wieder ausſchlagen und friſch fortwachſen.

Es erfordern dieſe Bohnen ein ſolches Erdreich, welches noch einigen Dünger in ſich hat. Zu denen Arten, welche in Gärten beſtellet werden, wird das Land wohl gegraben, und die Bohnen, nach der Gartenſchnur, in geraden Linien, 1 Schuh weit aus einander, und etwann 3 Zoll tief, geſteckt. In jedes Loch kommen 2 Stück ſolcher Bohnen. Damit man den Genuß dieſer guten Gartenfrüchte fein lange im Jahre haben möge, ſo müſſen ſie, wie die Schminkbohnen, zu verſchiedenen Zeiten gepflanzet werden, damit, wenn die Nutzung von einer Pflanzung aufhört, eine folgende ſich wieder darſtelle. In dieſer Abſicht kann man dieſe Bohnen zuerſt im December pflanzen; hiervon lieſet man grüne Früchte im Junius des folgenden Jahres. Die zweyte Pflanzung

kann man im folgenden Jahre, ſobald die Erde im Früh-linge ſich nur bearbeiten laſſen will, vornehmen; die Ableſung grüner Früchte hiervon geſchieht zwar auch im Junius, jedoch etwas ſpäter, als von der erſten Pflanzung. Darauf kann man noch drey Mahl, allezeit von 4 zu 4 Wochen, nähmlich im April, May und Junius, dieſe Bohnen pflanzen, da man denn von ſolchen verſchiedenen fünf Pflanzungen, vom Junius an bis in den ſpäten Herbſt, grüne Früchte nach und nach ableſen, und ſeine Küche damit verſorgen kann.

Weil die Nutzung dieſer Gartenbohnen, mit Ableſung ihrer grünen Schoten, gegen die Mitte des Junius, um den Tag Viti, ſich anhebet, ſo werden ſie, (von Andern auch die Schminkbohnen) dieſerwegen **Vitsbohnen** hin und wieder genannt. Es iſt alſo unrecht, wenn man **Fietzbohne**, oder **Vicebohne**, ſchreibt.

Die Blumen dieſer Bohnen duften den angenehmſten Geruch von ſich, welchen man, wo ein Acker oder Beet davon im Blühen ſteht, auch von weitem mit vieler Erquickung empfindet. Jedoch legen Einige den Bohnenblüthen auch etwas narcotiſches bey, und es wird dadurch, im 81 St. der Hannov. nützl. Samml v. J. 1756, die Aufgabe: Warum man zur Zeit der Bohnenblüthe mehr, als ſonſt, zum Schlaf geneigt iſt? erkläret.

CHR. FR. PAULINI obſ. de delirio vernali à fabis florentibus, ſt. in den *Miſc. Nat. Cur.* Dec. II. A. IX. Obſ. 136.

Wer Samen von dieſen Bohnen erbauen will, der erwähle dazu diejenigen Saaten, welche entweder im December, oder bald im Anfange des Frühlinges, gemacht worden ſind; denn die ſpätern geben ſelten reifen Samen. Samenſchoten werden nicht eher abgepflückt, als bis ſie recht ſchwarz geworden ſind. Das Abpflücken verrichtet man gern bey ſchönem trocknen Wetter. Die abgepflückten Schoten werden auf einem luftigen Boden dünn

dünn ausgebreitet, und, wenn alles dürre geworden iſt, der Same heraus gemacht.

Die reifen Bohnen dieſer Art haben öfters Wurm-Löcher; dem ungeachtet aber ſind ſie zum Pflanzen nicht zu verwerfen, weil ſie dennoch aufkeimen; denn der Wurm bleibt im Marke, und frißt niemahls den Keim ab.

Der Verf. der oben S. 115 erwähnten **Briefe über die Beſtellung eines Küchengartens**, nimmt zum Bau ſeiner Gartenbohnen, welche er, ſobald die Erde aufgeht, und ſollte es auch zu Anfange des Februarius ſeyn, in das magerſte Land pflanzet, ein einziges großes Feld, läßt mit dem Bohnenpflanzer die Länge des Feldes hinunter, 1 Fuß weit von einander quer-über Löcher treten, aber nicht in jedes Loch eine Bohne legen, ſondern allezeit ein Loch überſchlagen, und dagegen 2 einwerfen; alsdann kommen die Bohnen in die Länge und Breite des Feldes allemahl 1 Schuh weit von einander, und er verſichert, dadurch eben ſo viel Bohnen auf einem Felde zu bekommen, als diejenigen, welche allezeit in jedes Pflanzloch eine legen laſſen; und er hat dabey den Vortheil, daß er die Bohnen, ſo lange ſie noch nicht zu groß ſind, behacken und vom Unkraut ganz rein halten laſſen kann. So lange ſie klein ſind, läßt er ſie mit der ordentlichen Hacke behacken; ſo bald ſie aber höher werden, läßt er, ſo oft ſich wi der Unkraut zeigt, oder die Erde durch ſtarke Regengüſſe zugeſchlagen iſt, mit der ſchmahlen Hacke zwiſchen den Reihen in die Länge des Feldes hinunter durchziehen.

Wenn die erſte Pflanzung aufgegangen iſt, läßt er abermahl mit dem Pflanzer daran hinuntertreten, ſo viel er wieder zu pflanzen nöthig hat, ohne einen Weg zu machen. Hiermit läßt er, ſo oft eine Pflanzung aufgeht, bis zu Ende des May fortfahren. Wenn eine Pflanzung meiſt ausgeblühet, und Schoten angeſetzt hat, läßt er den obern Theil, ſo weit keine, oder nur ſolche Blüthen, ſitzen, die keine Schoten oder wenigſtens keine nutzbare Schoten anſetzen wollen, für das Rindvieh abſchneiden oder abbrechen, welches dem Wachsthume der Schoten nicht allein nicht ſchadet, ſondern ihm ſo gar beförderlich iſt. So wie dagegen von einer Pflanzung die Schoten abgepflückt ſind, läßt er die ganzen Stängel ausziehen, die Wurzeln davon abſchneiden, und die Stängel ſelbſt den Kühen vorwerfen, damit ſie die Blätter derſelben abfreſſen mögen. Solche ledig gewordene Bohnenſtelle läßt er ſodann, weil er zu den Bohnen das magerſte Land nimmt, ſogleich umgraben, düngen, und mit braunen Kohl bepflanzen.

So wie abermahl eine Bohnenpflanzung aufgebraucht iſt, wird damit fortgeſahren, ſo daß am Ende des Auguſt das ganze Bohnenfeld mit Kohl bepflanzt iſt. Jedoch geht dieſe Nutzung nicht ſo füglich an, wenn man von dieſen Bohnen die Saat behalten will. Um ſich nun dieſe Nutzung nicht zu unterbrechen, läßt er zwiſchen die erſten Kartoffeln, Bohnen zur Saat pflanzen. Dieſe tragen nicht allein ſehr reichlich zu, ſondern, weil man auch bey dem Pflanzen der Kartoffeln Gelegenheit hat, jede einzelne Bohne neben der Kartoffel platt und feſt in die Erde zu drücken, ſo werden aus mittelmäßigen Bohnen oft die größten Plaggenbohnen, die man denn zwiſchen den Kartoffeln nicht eher heraus ſchneidet, bis ſie ganz ſchwarz, und alſo völlig reif ſind. Von dieſen zur Saat gezogenen Bohnen, hebet er die neue Einſaat nicht bloß auf das folgende Jahr auf, weil er bemerkt hat, daß, wie alle Hülſenfrüchte überhaupt, alſo auch die Bohnen, wenn ſie etliche Jahre alt, und an einem luftigen Orte in einem Beutel verwahrt ſind, allezeit reichlicher zutragen, als jährige Bohnen, und die Bohnen, eben wie die Erbſen, zum Aufgehen fünf Jahre gut bleiben.

Ueber die zuerſt gepflanzten Bohnen räth er, wenn die Löcher zugeharket ſind, etwas Salatſamen zu ſtreuen, um hauptſächlich an zarten Pflanzen zum erſten Verſpeiſen zwiſchen der Kreſſe keinen Mangel zu haben. Dieſe aber ſäet er ſo dünn, daß etwann alle halbe oder Viertelſchuhe weit eine Pflanze hervor kommt, weil ſonſt der Salat das Behacken der Bohnen verhindern würde. Sobald ſie zum Verſpeiſen, auch wohl zum Verpflanzen, (da ſie denn aber recht fettes Land erfordern, weil ſie im magern Boden gewachſen,) tüchtig ſind, werden ſie weggezogen, und die aufgegangenen Bohnen förmlich behacket. Doch kann man den Salat auf dieſe Weiſe nur über die erſte Bohnenpflanzung ſäen, weil die ſpäter gepflanzten Bohnen geſchwinder aufgehen, und ſchneller wachſen, als die früh gepflanzten, folglich der Salat die vorbemeldete nützliche Bearbeitung der Bohnen hindern würde.

Herr Aßmann empfiehlt im 70 St. des Hannov. Magaz. v. J. 1774, folgende Methode, die Garten-Bohnen zu pflanzen. Man wähle allemahl, wo möglich, zur Saat Bohnen, die ein Jahr über gelegen haben. Dieſe tragen faſt zwey Mahl ſo voll, als andere. Dabey verfahre man mit dem Pflanzen folgender Geſtalt: Erſtlich laſſe man 2 Reihen ganz nahe bey einander pflanzen, alsdann bleibt ein Raum von 2

Fuß; hierauf werden wieder 2 Reihen nahe bey einander gepflanzt, und ſo verfahre man über das ganze Land. Man gewinnet dabey mehrere Reihen, und man hat Platz, ſie vom Unkraut rein zu halten, und ihnen zu rechter Zeit die Köpfe abzubrechen; auch können die Blüthen ſämmtlich die freye Luſt genießen, welche ihnen zum Anſetzen unentbehrlich iſt. Ferner ſchadet ihnen der Wind nicht ſo viel, wie ſonſt.

Einige Gartenverſtändige rathen, nach Millers und Lüders Erfahrung, den Gartenbohnen, ſobald ſich die erſte Blume öffnet, oder auch, wenn ſie meiſt abgeblühet haben, den obern Theil des Stängels, oder das Herz über der Blüthe, abzukneipen oder abzuſchneiden, theils darum, weil alsdann die ſchwarzen Läuſe weniger ſchaden ſollen, theils aber und vornehmlich, um dadurch zu veranlaſſen, daß die aus der Erde in den Bohnen-Stängel hinaufſteigenden Säfte nicht unnöthiger Weiſe in den obern Theil der Stängel ziehen, ſondern unten, zur Vergrößerung der Frucht bleiben mögen. Der ungenannte Verfaſſer der Geſchichte ſeines Gartens von 1767, im 17 St. des Hannov. Magaz. v. J. 1768, verſichert hingegen, bemerkt zu haben, daß durch das Abſchneiden der Oberſtängel die Frucht nicht gewonnen habe. Denn, der Bohnenſtrauch bekommt ſeine fruchttreibende Säfte nicht allein aus der Erde, ſondern vorzüglich von dem darauf fallenden Thau, welcher Zufluß durch das Abſchneiden der Oberſtängel gehindert wird. Wenn er aber ſeine Saatbohnen ſelbſt aufgenommen, ſo hat er, wenn die Schoten zu ihrer Größe gekommen ſind, den Ober-Stängel mit Nutzen abgeſchnitten, um den Bohnen mehr Sonne und geſchwindere Reife zu verſchaffen. Bohnen zwiſchen den Kartoffeln zu pflanzen, hat er in ſeinem Garten nie einträglich gefunden.

Die **Saubohnen** lohnen ungemein gut; denn aus 1 Bohne wachſen 2 bis 3 Stiele, welche über 40 bis 50 Schoten haben, deren jede 4, 6 bis 8 Bohnen enthält. Sie ſind ein gutes Eſſen, mit grünen Erbſen, jungen Möhren und Speck zugerichtet; ſie müſſen aber jung

ſeyn, ſonſt verurſachen ſie viel Blähungen, liegen ſchwer im Magen, und verſtopfen den Leib ſtark. Wenn ſie noch ſehr klein, d. h. wenn ſie ſo groß, oder ein wenig größer, als eine große Schminkbohne, ſind, nimmt man nur, wenn man ſie zurichten will, das Ende des Keimchens mit dem Nagel weg. Das gemeine Volk richtet ſich dieſe Bohnen lieber zu, wenn ſie größer ſind. Man hülſet ſie alsdann aus, läßt ſie, nachdem man ſie in Butter ein wenig obenhin geröſtet hat, in ein wenig Waſſer kochen, thut nachher Pfeffer und Salz, nebſt Bohnenkraut (Saturey), daran, wovon der Geſchmack dieſer Bohne, welche von Natur ein wenig unſchmackhaft iſt, erhöhet wird.

Die Saubohnen können von den Landleuten auch mit unter das Brod genommen werden. Einige mengen 1 Theil Bohnen, und 2 Theile Weitzen und Rocken, oder Rocken und türkiſchen Weitzen (Mays) unter einander, welches denn ein ſehr ſchweres und ſchwarzes Brod gibt, das von Geſchmack etwas bitter, jedoch aber zum Unterhalt und Erſparung für Leute, die ſchwere Areeit, und wenig einzuärnden haben, nicht ganz undienlich iſt. Wenn 3 Theile Spelz- und der vierte Theil Bohnen-Mehl unter einander gemenget werden, ſo wird die Schwere und Fettigkeit der Bohnen um vieles gemindert, und das Brod wird ſolcher Geſtalt gut, weiß, und nicht allein für das Landvolk, ſondern auch für andere Perſonen, dienlich. Einige machen ihr Brod nur aus dem Drittheile oder der Hälfte von Weitzen und Rocken, und einer Hälfte von Bohnen und Mohrhirſe.

Wie die Saubohnen zu einem Köder oder Lockſpeiſe für Fiſche zuzubereiten und zu gebrauchen ſeyn, werde ich in dem Art. Fiſchfang (ſ. Th. XIII, S. 577) zeigen.

Das ausgedroſchene Stroh der Bohnen iſt ein ungemein kräftiges Schaf-Futter, und füttert, wenn man es in der Futterlade für die Pferde ſchneidet, Haber gleich, ſo ſchwarz es auch immer ausſieht.

Das

Das Kraut nebſt der Blüthe abgeſchnitten, und an die Wurzeln der Obſtbäume gelegt, macht ſie friſch, und vertreibt alles Unkraut und Ungeziefer davon.

Es hat dieſe Hülſenfrucht auch medieiniſche Eigenſchaften. Das Mehl derſelben iſt eins von den vier erweichenden Mitteln, welches ſehr ſtark zu den Umſchlägen, um die Geſchwulſten zu erweichen, zu zertheilen und zur Vereiterung zu bringen, gebraucht wird. Der aus dieſer Bohne und Milch zubereitete Brey, iſt ein gutes Mittel für die Durchfälle, wenn man ſie anders ſtillen darf. Die Aſche von den Stängeln und Schoten iſt eröffnend; man läßt davon 1 Unze in 1 Quart Waſſer kochen, nachher durchſeihen, und den Waſſerſüchtigen trinken. Die Schale und Schote etwann 16 Stunden lang in einem Glaſe blanken Wein infundirt, wird wieder die Verhaltung des Urins gerühmt. Bohnenaſche mit Stabwurz-Waſſer angefeuchtet, und damit das Haupt, wo die Haare ausfallen, geſchmiert, erhält ſie bey ihren Wachsthum. Das aus den Blüthen deſtillierte Waſſer, treibt den Urin, und mit ſelbigem den Stein; Einige gebrauchen es auch als ein Waſchwaſſer, um die Flecke und Finnen des Geſichtes zu vertreiben. Dasjenige Waſſer aber, worin die Bohnen gekocht werden, ſoll die Warzen wegnehmen, wenn man ſie öfters damit anfeuchtet.

Die ſo genannten **Futter- oder Feld-Bohnen**, werden, nach Anzeige des 68 und 101 St. des Hannov. Magaz. v. J. 1770, im Göttingiſchen von vielen Perſonen, bey welchen das Kaffetrinken unentbehrlich geworden iſt, ſtatt der ordentlichen Kaffebohnen gebraucht. Man ſucht hierzu die kleinen, weißgelben, runden und nicht wurmſtichigen Bohnen aus, thut ſie in ein irdenes Gefäß, und gießt ſo viel reines Waſſer darauf, bis die Bohnen unter Waſſer ſtehen. In dieſem Waſſer bleiben die Bohnen eine Nacht ſtehen, worauf alsdann friſches Waſſer, ſtatt des abzugießenden übelriechenden, gegoſſen wird, bis die Bohnen etwas

weich

weich werden, ohne jedoch zu zerberſten. Alsdann nimmt man dieſelben aus dem Waſſer, zerſchneidet jede, der Länge nach, in 2 Theile, ſo daß ſelbige die Geſtalt einer Kaffebohne erhalten, und leget die zerſchnittenen Theile aus einander an die Sonne, oder in einen nicht zu heißen Ofen, damit dieſelben trocken, und bey dem Aufbewahren nicht ſchimmelig werden. Das Brennen oder Röſten dieſer zerſchnittenen Bohnen geſchieht eben ſo, wie bey der ordentlichen Kaffebohne; nur muß man den Brenner oder die Kaffetrommel nicht zu voll thun, damit die Bohnen nicht ungleich gebrannt werden. Durch das Einweichen im Waſſer, wird den Bohnen die allzu ſtarke Bitterkeit genommen; und durch das Zerſchneiden in zwo Hälften, wird das egale Brennen erleichtert, ohne welches einige Bohnen mehlicht bleiben, und den Bohnentränk trübe machen. Man weichet auf einmahl nicht mehrere Bohnen ein, als man in einigen Stunden zerſchneiden kann, damit ſelbige nicht gar zu weich werden, und beym Zerſchneiden aus einander fallen. Die Erfahrung hat gelehrt, daß die ſchwarzen Feldbohnen herber, als die gelblichen, ſind.

Die ſchwarzen Bohnen in einem verſchloſſenen Gefäße zu Pulver gebrannt, und mit arabiſchem Gummi, das in Waſſer aufgelöſet worden, gehörig vermengt, ſollen ſich vollkommen ſtatt der Tuſche gebrauchen laſſen.

Uebrigens ſind die Futterbohnen für alles Vieh, geſchroten, beſonders aber, wenn ſie 48 Stunden zuvor eingequollen worden, für die Pferde, Schweine, Gänſe, Hühner und Tauben, mit großem Nutzen zu gebrauchen.

Wie aus gedroſchenen Vitsbohnenſchalen Matratzen zu verfertigen, ſiehe unter Matratze.

Des P. Carmeli geſammlete Nachrichten von abergläubiſchen Gebräuchen in Abſicht der Bohnen, ſt. im 2—6 St. der Hamb. freyen Urth. und Nachr. v. J. 1759.

Bohne, (Bach=) ſiehe Beccabunga.

Bohne, (Bocks=) Faba hircina ſiehe Fieber=Klee.

Bohne, (Brennende) L. Mucuna Phaſeolus, Mucuna Braſilienſis, Phaſeolus ſiliqua decurente, Fr. Pois à faire grater, iſt eine Gattung amerikaniſcher Bohnen, oder ein Gewächs, welches ſich mit ſeinen Ranken um die höchſten Aeſte der Bäume windet. Stein Stamm iſt dick, zäh, und läßt ſich gerne beugen. Die Blätter ſind, wie an unſern Bohnen; jedoch etwas dicker und aderiger, oben dunkelgrün, unten weiß und rauch wie Wolle, ſo weich wie Seide anzufühlen. Seine Blüthen wachſen ganz oben; jede beſteht aus 5 gelben Blättern, welche wie Schoten-Schalen ausſehen. In deren Mitte erheben ſich viele bleiche Fäſerchen, ohne Geruch, und jedes führet auf der Spitze ein braunes Hütchen. Nach den Blüthen folgen lange runzlige Schoten, welche anfangs braunroth ſind, aber wenn ſie reifen, ſchwarz werden; ſie ſind mit ſehr zarten Haaren bedeckt, die ſehr ſpitzig ſind, und leicht an der Haut hangen bleiben, wenn man ihnen zu nahe kommt, da ſie denn eine Röthe und ein beſchwerliches Jucken verurſachen. Inwendig iſt die Schote weiß und glänzend, und enthält 2 oder 3 Stück Samen oder Bohnen, die ſo dick wie Erbſen, rund und etwas platt, mit einer dünnen, jedoch gar harten, ſchwarzen und gleißenden Schale überzogen ſind. Der Kern inwendig iſt dicht, weiß und unſchmackhaft, wiewohl ihn dennoch Einige zu eſſen pflegen.

Die Blätter dieſes Gewächſes werden von den Indianern zum Schwarzfärben gebrauchet.

Bohne, (Gift-) Abrus precatorius *L.*; ſ. in G.

Bohne, (St. Ignatius-) ſiehe Ignatius-Bohne.

Bohne aus Malacca, ſiehe Anacardium.

Bohne, (Wolfs-) Lupinus; ſiehe Wolfs-Bohne.

Bohnen-Baum, (Amerikaniſcher) Gleditſia; ſiehe Acacia occidentalis, Th. I, S. 206. fgg.

Bohnen-Baum, Lotus-Baum, Celtis T. & L.; ſiehe Lotus-Baum.

Bohnen-Baum, (Baum-) Cytiſus Laburnum; ſiehe unter Ebenholz.

Bohnen=Blatt, Sedum Telephium; ſ. Zungen=Kraut.

Bohnen=Erz, ſ. unter Eiſen, Th. X, S. 562.

Bohnen=Kapern, wilde oder falſche Kapern, Fabago; ſiehe unter Kapern.

Bohnen=Kern, Bohnenkeim, Bohne, die Kennung, Fr. Feve, Germe de feve, heißt, bey den Roßtäuſchern, das ſchwarze Fleckchen oder Zeichen, welche bey den Pferden in den Gruben oder Höhlen der Spitz= oder Eckzähne (Fr. Coins) hervorkömmt, und ihr Alter zu erkennen dient.

Wenn nähmlich ein Pferd 5 Jahre alt iſt, ſo ſchiebet es die beyden Eckzähne, oder die letzten in der Reihe der 6 Vorder=Zähne jeden Kinnbackens. Dieſe nun kommen nicht auf einmahl heraus, ſondern nach und nach, ſind anfänglich ganz ſcharf und hohl, welche Höhlung mit Fleiſch ausgefüllt iſt. Solange als dieſes Fleiſch noch darin iſt, iſt das Pferd noch nicht völlig 5 Jahre; iſt aber das Fleiſch völlig heraus, und an deſſen Statt ein ſchwarzes Fleckchen, welches eben die Bohne genannt wird, ſo iſt das Pferd volle 5 Jahre alt.

Bohnen=Mehl, ſ. oben, S. 128.

Bohnen, im Gaumen der Pferde, eine gewiſſe Krankheit; ſiehe Froſch.

Bohnen, nennet man auch diejenige Arbeit, da allerley Hausrath, welcher von Nußbaum=, ſchwarz= oder bunt=gebeiztem, wie auch andern guten Pfund=Holze ausgelegt und fournirt iſt, mithin große Schränke, Schreibtiſche, Serviettenpreſſen, Treſor= Tiſch= und Fuß=Geſtelle, Kugeln, Säulen, Fußböden ꝛc. mit beſondern dazu beſtimmten Lappen überfahren, polieret und glattgemacht wird, ſo daß ein ſolches neugebohntes Stück, wie die ſchönſte Schale einer reifen Bohne ſpiegelt, daher auch eben dieſe Benennung entſtanden iſt.

Es werden aber hierzu eigentlich viererley Lappen gebraucht, als: 1) ein reiner leinener, womit man gleich anfangs den Staub anf das reinſte abwiſchet, daß er ſich bey dem darauf folgenden Bohnen nicht anhänge, oder in das Wachs miſche. Auf dieſen folgt 2) der Wachs= oder eigentlich ſogenannte Bohn=Lappen, mit welchem man

man ſodann dergleichen Hausrath hin und wieder derb überfährt, bis hier und da Wachs von dem Lappen daran kleben bleibt, welcher Lappen folgender Geſtalt zugerichtet werden kann. Man ſchneidet aus guter dichter neuer Leinwand ein viereckiges Tuch, ungefähr ¾ Ellen groß, zerläßt hierauf in einem Tiegel ſo viel des feinſten Wachſes, als man vermuthet, daß der Lappen nöthig hat, um ſich davon recht vollziehen zu können, gießt unter dieſes Wachs ein wenig rein Baumöhl, rühret es wohl durch einander, und leget den Leinwand-Lappen hinein, daß er an allen Orten mit dieſem warmen Wachſe ſich durchziehe, und nicht etwann an einer Seite vielfach zu liegen komme; endlich wird er er mit einem ſpitzigen Holze heraus genommen, und, wenn er kalt iſt, auf das reineſte aufgehoben. Wenn nun mit dieſem eins von gedachten Stücken überfahren und gleichſam gewichſet worden, ſo folgt 3) ein anderer Lappen, der aus dicken, feſten, wollenen Tuche beſteht, mit welchem auf das ſtärkſte und derbſte, jedoch allezeit dem Striche nach, die Sache gerieben wird, bis ſie einen Glanz bekommt; da denn zuletzt 4) mit noch einem weißen leinenen Lappen dieſes Stück zu überfahren, und alſo poliert hinzuſtellen iſt. Alles dieſes Bohnzeug darf keine Naht bekommen, auch muß es in einer Schachtel, oder einem andern Behältniſſe, vor Staub und vornehmlich Sand, verwahret werden, weil ſonſt Schrammen und Riſſe in das Gebohnte gebracht werden können, die hernach nicht leicht, ja wohl gar nicht, wieder heraus zu bringen ſind, davor man ſich alſo zu hüten hat.

Wenn Stuhlmacher, Tiſchler, Drecheler ꝛc. ihre verfertigte Arbeit bohnen, reiben ſie dieſelbe, nachdem ſie mit Wachs überzogen, mit gewiſſen Polierhölzern, die den Pouſſirhölzern der Bildhauer gleichen, damit das Wachs in alle Biegungen und Winkel hinreichend aus einander gerieben werde. Das aufgetragene Wachs reiben ſie ferner mit einer ſtumpfen, und hierauf mit einer ſehr ſcharfen Bürſte, noch weiter aus einander, zuletzt aber mit einem wollenen Tuche.

Bohren, Anbohren der Bäume, ſiehe unter **Baum-Saft**, Th. IV, S. 43, f.

Bohren, Durchbohren der menſchlichen Glieder zur Pracht. Das Frauenzimmer in allen vier Welttheilen, läßt ſich, bekannter Maßen, die **Ohren** durchbohren, um dieſelben auf mancherley Art auszuſchmücken. Siehe **Ohr-Gehenk. Ohr-Ring. Ohr-Roſe.**

Verſchiedene Völker unter den amerikaniſchen Wilden, durchbohren ſich den **Naſenknorpel** zwiſchen den Naſelöchern, und befeſtigen darin einen, wie ein Pfeil geſtalteten, grünlichen durchſichtigen Stein; oder ſie ſtecken auch wohl eine Feder hindurch, welche, da ſie nach beyden Seiten wegſteht, die Geſtalt eines Knebel-Bartes annimmt. Die Weiber auf der malabariſchen Küſte ſchmücken ihre Naſen mit goldenen Ringen. Die Weiber auf den Inſeln des perſiſchen Meerbuſens, pflegen ebenfalls Ringe in den Naſenknorpel zu hängen, auch wohl eine goldene Nadel quer durch die Naſenhaut, nicht weit von den Augen, zu ſtecken. Indeſſen muß man von dem Gebrauche, Ringe und anderes Geſchmeide in der durchbohrten Naſe zu tragen, geſtehen, daß er ſich ungemein weit ausgebreitet habe. Man ſieht auch unter den Arabern viele Weiber mit einem durchbohrten Naſenloche, um einen großen goldenen oder ſilbernen Ring daran hängen zu können; und es gehört unter die Artigkeiten dieſer Völker, den Mund ihrer Weiber durch dieſe Ringe zu küſſen, die zuweilen groß genug ſind, um den ganzen Mund in ihrem hohlen Raume verbergen zu können, indem ſie, wie la Boullaye meldet, von 3 Zoll im Durchmeſſer ſind.

Die Braſilianer und Caraiben machen ſich überdies noch große Oeffnungen in die **Backen** und **Unterlippen**, wodurch ſie große Knöpfe, rundgemachtes oder gleich den Diamanten ſpitzig geſchliffenes Porzellan, ſtekken. Dieſe Zierrathen ſind ihnen zwar beym Eſſen nicht wenig hinderlich; man erduldet aber dieſe Beſchwerlichkeiten

keiten gern, weil man ſich einbildet, daß man dadurch weit mehrere Annehmlichkeiten erlange.

Wenn dasjenige, was Lopes de Gomara, in ſeiner Hiſt. gen. de Indias, B. II, Cap. 2. anführet, nach dieſem Grunde zu beurtheilen iſt, ſo koſtet die Schönheit einem gewiſſen wilden Volke noch weit mehr. Denn dieſer Schriftſteller ſagt, daß die Mannsperſonen unter ihnen eine Bruſt, andere auch wohl alle beyde Brüſte, durchbohren, und durch die Oeffnungen kleine, anderthalb Hand lange, Röhren durchſtecken. Und auf gleiche Art durchbohren ſie auch das fleiſchige an den Schenkeln, und ſtecken, ſo wie ſie bey den Brüſten thun, Röhren hindurch. Dieſe Wilden ſollen am Ende des mexikaniſchen Meerbuſens wohnen, und ſich in einer unweit Panuco belegenen Inſel aufhalten.

Bohrer, L. Terebra, Fr. Foret, oder Tariere, iſt ein bekanntes Werkzeug verſchiedener Handwerker, die ſowohl in Metall, als Holz und Stein, arbeiten. Er beſteht bloß aus Eiſen, um welches Stahl herumgeſchweißt worden. Man ſchmiedet alſo dieſes Stück; man bieget den Bohrer ſogleich im Schmieden zu ſeiner Form und Windung mit dem Hammer, und endlich wird die Schlangenwindung beſſer nachgefeilt. Zuletzt macht man den Bohrer weißglühend, kühlet ihn in kaltem Waſſer ab, und läßt ihn blau anlaufen. Es kommt bey dieſem Inſtrument, wenn es gut ſeyn ſoll, darauf an, daß es gehörig gehärtet ſey, d. i. weder zu hart, da er ſpringet und bald bricht, noch zu weich, da er ſich bald bieget, und nicht viel ausſtehen kann. Seine Spitze muß genau in der Mitte ſtehen. Unten wird derſelbe breit geſchmiedet, und bekommt einen Ring zum hölzernen Griff. Sein Winden wird mit der Finne des Hammers verrichtet. Die Spitze der Angel wird am Ohr in dem hölzernen Griffe vernietet. Das Ende des Eiſens, und vornehmlich die Spitze, die das Holz durchbohrt und wegnimmt, wird die Klinge genannt.

Wie der Zeugſchmid die Bohrer verfertiget, findet man in Sprengels Handwerke und Künſte 6ter Samml. Berlin, 1770, 8. S. 143, f. beſchrieben.

Ich werde zuvörderſt einige für den Landmann brauchbare, und ſodann einige der im gemeinen Leben und bey Künſtlern und Handwerkern gebräuchlichſten Bohrer, in möglichſter Kürze beſchreiben.

Für den Landmann gehört zuvörderſt der ſo genannte **große engliſche Berg- oder Erd-Bohrer**, welcher dieſe Benennung daher führt, weil derſelbe in England mehr, als anderwärts, verſucht und geprüfet worden iſt. Jeder Landmann daſelbſt läßt ſich eben ſo angelegen ſeyn, ſein eigenthümliches Land und Bezirk mit dieſem Bohrer zu unterſuchen, als etwann jemand unter uns vermittelſt einer geometriſchen Charte und Beſchreibung ſeiner Grund-Stücke, thun würde. Diejenigen, welche im ſandigen Erdreiche Aecker haben, ſuchen mit dieſem Bohrer, ob ſie unter der Sanderde Letten, zu deren Verbeſſerung, finden können. Mit dieſem Erdbohrer unterſuchet man das Eingeweide des Erdbodens auf 50 bis 60 Klafter tief, und erforſchet, was in jeder Schicht des Erdreiches zu finden iſt. Eigentlich aber wird derſelbe zu Aufſuchung der Steinkohlen, Alaunſchiefer, Bergſalze, Salz-Quellenadern, Tuchmacherletten, Galmey, Tobackspfeifen-Letten, Märgel, oder anderer Letten- und Erdarten, gebrauchet. Bey den Steinkohlenbergwerken hat dieſe Erfindung eine unglaubliche Mühe und Unkoſten erſparet, welche ehedem die dieſer Sache unkundigen Vorfahren darauf verwendet haben.

Von dieſem Erdbohrer hat Hr. Prof. Jo. Chriſt. Lehmann, zu Leipzig, eine weitläuftige und vollkommene Beſchreibung, nebſt deutlichen Figuren entworfen und 1714 auf 4 Bog. nebſt ½ Bog. Kupfer, in Druck gegeben. Man findet dieſelbe auch in Leupolds Schauplatz der Waſſerbaukunſt, Lpz. 1724, f. S. 44—51. In der Einrichtung ſowohl, als in dem Gebrauche dieſes

Werk-

Werkzeuges, hat Hr. Triewald, vermittelſt achtjähriger Erfahrung, einige Aenderung gemacht. Hier iſt die Beſchreibung davon aus dem 1 Bande der überſ. Abhandl. d. Schwed. Acad. d. Wiſſ. a. d. J. 1739 und 1740, S. 267, fgg.

Es kommt dieſer Erdbohrer, dem größten Theile ſeiner Geſtalt nach, mit einem gemeinen Bohrer überein, wie aus Fig. 296, a. b. c. zu erſehen, beſteht auch, wie ein anderer Bohrer, aus ſeinem Hefte a, der Stange b, und dem Einſchnitte c. Das Heft kann, nach Beſchaffenheit der Umſtände, aus Holz oder auch von Eiſen ſeyn.

Die Stange beſteht aus verſchiedenen Stücken, deren jedes 3 Fuß lang iſt, weil eine allzu große Länge derſelben zu ſchwer zu hanthieren ſeyn würde.

Der ganze Bohrer beſteht aus dem obern, mittlern und untern Theile. Zum obern Theil bedienet man ſich gemeiniglich zweyerley Stücke, nähmlich des einen, A, worauf man eine Länge von 10 bis 20 Faden von dem Bohrer, der unter Fig. 297 vorgeſtellet wird, aufwindet, da es denn bequemer iſt, ſich dieſer Krümmung zu bedienen, weil jedesmahl, wenn man einige Längen des Bohrers aufbekommen, die Leine losgeſchleifet und knotig gemacht wird. Dasjenige aber, welches mit Recht das Kopfſtück oder Haupt des Bohrers genannt werden kann, iſt B, und beſteht aus einer ebenen Stange, 1 Faden lang, und von gleicher Dicke wie die andern, nähmlich $\frac{3}{4}$ Zoll ins Gevierte, nur mit dem Unterſchiede, daß zu oberſt ein ſtarkes Oehr iſt, wodurch ein ſtarkes hölzernes, 2 Ellen langes, Heft geſteckt wird. Einen Fuß oder etwas weiter von dem Oehr, werden 2 vierkantige Ringe d, d, feſtgeſchweißt, um im Nothfall ein Seil daran ſchlagen zu können; und da dieſe Ringe 2 Zoll weit von einander kommen, ſo dienen ſie vornehmlich dazu, daß ein geſpaltener eiſerner Hebebaum darzwiſchen feſtſitzen könne. Zu Ende dieſes Kopfſtückes iſt eine Stange von $1\frac{1}{4}$ Zoll für die Schraubenmutter geſtochen, die $\frac{1}{4}$ Zoll im Durchſchnitt hat.

Hierbey iſt anzumerken, daß keine Schraubenmutter an dieſem ganzen Erdbohrer, mehr als höchſtens 5 Umgänge haben muß, damit ſich die Schraube nicht, wenn ſie zu lang würde, biegen möge. Auch muß zu allen nur Eine Schraubſcheibe ſeyn, ſo daß, bey allen vorfallenden Arbeiten, alle Schrauben und Schrauben-Mütter nett in einander paſſen. Dieſes trägt auch viel dazu bey, daß die Schrauben gute Gänge haben, ſo daß ſie die Gewalt aus-

 halten

halten können, welche ſie ausſtehen müſſen, wenn ſie auf eine große Länge erhoben und niedergelaſſen werden.

Der mittlere Theil, C, iſt 3 Fuß lang, und beſteht aus einem $\frac{3}{4}$ Zoll dicken vierkantigen Eiſen, welches an beyden Enden zu $1\frac{1}{2}$ Zoll dick, und bey C eine Schraube, bey f aber eine Schraubenmutter hat. Zur Förderung der Arbeit hat man auch etliche kürzere Mittelſtücke darunter.

Der untere oder eingeſchnittene Theil beſteht aus verſchiedenen Arten, nachdem es die Fläche des Erdreiches und der Steinlagen erfordert, und wovon 6 Stücke unter D, E, F, G, H, I, vorgeſtellt ſind, welche ſämmtlich am obern Ende die Schraube s haben.

Die erſte Art dieſer Bohrer in der Ordnung, die man oben am Tage brauchen muß, iſt der Spitzbohrer D, welcher 18 Zoll in der Länge und 2 Zoll im Durchſchnitt hat, auch unter dem Falze bey der Schraube t, viereckig iſt, damit die Schlüſſel darauf faſſen können, wenn er an die Hauptſchraube B des Bohrers feſtgeſchraubet werden ſoll. Unter dieſem Viereck wird er von flachem Eiſen gemacht, welches in die Ründe zuſammengetrieben, und die ganze Länge voraus $\frac{1}{4}$ Zoll offen iſt, damit der Sand und das Bohrmehl ſich rollen, und aus deſſen Höhlung wieder heraus kommen möge, auch wenn man denſelben durch die gemachte Oeffnung zu Tage bringt, man ſolchen unterſuchen könne. Bey dem unterſten Ende der Oeffnung hat er eine ſcharfe ſpitzige Schneide, damit die Erde um ſo viel beſſer durchgeſchnitten werden möge, und die kleinen Steine in die Höhlung getrieben werden können, auch ſolcher Geſtalt nichts eine Verhinderung verurſachen möge.

Zum Letten bedienet man ſich der zweyten Art, ſo wie E geſchnitten, und von gleicher Länge, Dicke und Beſchaffenheit iſt, wie der vorige; ausgenommen, daß dieſer, nach unten zu, eine ebene Schneide hat, welche rund umher geöffnet und ſcharf iſt, und den Letten in ihre Oeffnung faſſen kann.

Die dritte Art, F, wird, ſeiner niedrigen Geſtalt wegen, das Bergeiſen genannt. Es iſt 6 Zoll lang, und 2 Zoll breit, nimmt aber an der Dicke aufwärts zu, und endiget ſich bey t, woſelbſt der Schraubenſchlüſſel N umfaſſen muß, und iſt daſelbſt juſt 4 Zoll ins Gevierte. Die Schneide deſſelben muß wohl verſtählt ſeyn, weil er gebraucht wird, wenn man an eine Schiefer- oder Steinlage kommt; und weil derſelbe, insonderheit bey harten Steinlagen, einer großen Abnutzung unterworfen iſt, ſo muß man

man zur Abwechſelung die abgenutzten wieder ſchleifen, und beſtändig 12 Stück im Vorrath haben.

Der vierten Art, G, bedienet man ſich, wenn man auf ganz hartes und feſtes Geſtein kommt. Die Länge derſelben iſt 7 und die untere Dicke 2 Zoll, von der Geſtalt, wie die beym Bergſprengen gewöhnlichen Bergbohrer. Wenn dieſer jetzterwähnte Bohrer die Höhlung mit Bohrmehl angefüllet, ſo bedienet man ſich der fünften Art, H, welche ſowohl in der Länge, als Breite und Geſtalt, mit D und E übereinkommt, auſſer daß dieſer Bohrer an den unterſten Ende nicht geöffnet iſt, damit er das Bohrmehl in ſeine Höhlung fördere, daß ſolches nicht aus einander fallen könne, als wodurch nicht allein das Bohrmehl aus der Bohrhöhle rein herausgeſchaffet wird, ſondern man auch aus demſelben erſehen kann, von was für Art und Beſchaffenheit die Gebirge und Lagen ſind, in welchen man arbeitet, ob es nähmlich Schiefer, Kalk, Sandſtein, Steinkohlen, Bergſalz, oder Alaun u. ſ. w. ſey. Dieſerwegen iſt höchſtnöthig, auf dieſes ausgehöhlte Bohrmehl genau Acht zu haben, welches nach der Hand in eine Lade mit verſchiedenen Abtheilungen geleget wird, dabey die Tiefe genau angezeichnet werden muß, ſo man nach der Anzahl der Mittelſtücke des Bohrers bekommt.

Die ſechſte Art, I, iſt an Länge, Breite, und Geſtalt, dem vorigen in allem gleich, auſſer daß er ſchon 8 Zoll von dem Ende des Bodens, bey v, zugeſchloſſen iſt, damit man, wenn etwann ſtark Waſſer in die Bohrhöhle fließen ſollte, das Bohrmehl gleich wie in einem Löffel herausholen könne, welches man nachgehends in einem Gefäße ſtehen, und ſich zu Boden ſetzen läßt.

Wenn man nach Salzquellen und Salzadern bohret, iſt eben dieſer letzterwähnte Bohrer nützlich. Es hat aber Leupold noch ein weit ſicheres Werkzeug, das ſalzigſte Waſſer, ſo ſich immer zu unterſt in der Bohrhöhlung befindet, aus derſelben herauszuhohlen, erfunden, welches man Fig. 299 abgebildet findet.

a, b, c, d iſt ein Cylinder oder Walze von Meſſing, 4 bis 6 Zoll lang, und 1 bis 2 Zoll im Durchſchnitt, nachdem das Bohrloch groß iſt. a c, und b d, ſind 2 Boden, durch welche eine Stange e f g geht, die in e und f 2 Bolzen hat, die ſich daſelbſt, eben ſo wie die andere Ventile, an den Boden a c, und b d, genau ſchließen, ſo daß nichts weder ein- noch auskommen kann; auſſer daß bey dem Ende S der Boden des Bohrerloches berühret wird. Oben in i h, iſt ein Bogen, und unter demſelben eine

 ſchnek-

ſchneckenförmige Feder, welche beſtändig gegen die Stange e f g drücket; und nahe bey k iſt eine Schraube, womit beſagtes Werkzeug an die Bohrerſtange feſt geſchraubet wird.

Wenn nun dieſes Werkzeug in das Bohrloch niedergeſenket worden, und auf den Boden deſſelben gekommen, ſo ſtößt die Spitze S auf den Boden, und alsdann läuft das Salzwaſſer in die Cylinder; ſobald die Bohrſtange nur im geringſten von dem Boden wieder aufgezogen wird, ſo werden die Cylinder von der Feder geſchloſſen, und kommen mit Salzwaſſer angefüllt herauf.

Ich komme nunmehr wieder auf den Erdbohrer, und zeige die Handgriffe zu deſſen Gebrauch und Nutzung. An dem Orte, wo man zu bohren gedenkt, leget man eine Bohrlade b, (Fig. 297 und 298) aus 4 zuſammengefügten Stücken Holz, von 1 oder 1½ Ellen, an, ſo daß ſolche eine Oeffnung von 6 Zoll zwiſchen ſich laſſen; dieſe Lade wird der Erde gleich eingegraben, und mit Breiſtücken übernagelt, durch welche mitten in dem Viereck ein Loch von 3 Zoll im Durchſchnitt mit einem Holznagelbohrer gebohret wird. Sodann nimmt ein Mann das Kopf-Stück des Erdbohrers B, und ſchraubet mit dem Schlüſſel N den Spitzbohrer D daran feſt; iſt aber die Art des Erdreiches lettig, ſo ſchonet man ſelbigen, und nimmt, an deſſen Statt, E, ſetzt ſolchen durch das Loch, und ſchraubet ihn herum.

Alle Umdrehungen und Wendungen des Bohrers müſſen, ſo lange derſelbe unten in dem Bohrloche iſt, am Tage geſchehen, weil ſonſt die Schrauben leicht aufgehen können.

Bey der Umdrehung faſſet der Mann das hölzerne Heft in dem Oehr auf B, um drehet es um, bis er E nicht mehr ſieht; alsdann muß er den Bohrer aufheben, und das Eiſen rein machen, worauf er umzudrehen fortfährt, ſo lange die Erde und der Letten währet, auch den Bohrer jederzeit mit einem Mittelſtücke, ſo bald es nöthig, verlängern; und wenn er endlich auf einige Schieferbetten oder Steinkluft kommt, ſo kann E keine Wirkung mehr thun, ſondern muß, nach Aufhebung des Bohrers ab- und an deſſen Stelle F aufgeſchraubet werden. Es müſſen auch ſodann zwo Perſonen das hölzerne Heft, jeder an ſeinem Ende, anfaſſen, den Bohrer aufheben und wieder fallen laſſen, auch jederzeit um ein Achtel umdrehen, damit er nicht in dieſelbe Spur fallen und ſolcher Geſtalt nicht volle Wirkung thun möge. Wenn ſelbige merken, daß das Bohrloch trocken worden, ſo wird ein wenig Waſſer hinunter gegoſſen, wodurch der Stein ſich nicht allein leichter bohren läßt, und das Bohrmehl losgehalten, ſondern auch das Bohreiſen abgekühlet und gegen die Hitze ver-

wahret

wahret wird, ſo daß ſie ganze viertel, halbe, ja ganze Stunden mit beſtändigem Aufheben, Wenden und Fällen des Bohrers fortfahren können. Zuletzt müſſen ſie denſelben von dem zugenommenen Bohrmehl ſo langſam herumgehen laſſen, bis der Bohrer aufgehoben werden muß, und den Schwalbenſchwanz F abſchrauben, an deſſen Statt aber den Schaufelbohrer H aufſetzen, denſelben hinunter bringen und einigemahl umdrehen, und wenn deſſen Höhlung voll iſt, das Bohrmehl wieder heraufziehen, ausfegen und verwahren.

Dafern die Steinlage ſo hart wäre, daß der Schwalben-Schwanz ſeine Wirkung nicht thun könnte, ſo bedienet man ſich, an deſſen Statt, des Bohrers G; und wenn die Länge des Bohrers noch zu kurz wäre, daß er durch ſeine eigene Schwere beym Niederfallen nicht vollkommen einſchneiden könnte, ſo kann man obenauf ein abgenutztes Mittelſtück anſchrauben, und mit einem Hammer darauf ſchlagen, wie ſonſt bey dem Bergſprengen mit Pulver geſchieht. Wenn aber die Länge des Bohrers 3 bis 4 Faden tief gewonnen, ſo iſt deſſen eigene Schwere zum Bohren hinreichend.

Je mehr die Länge der Bohrerſtange zunimmt, je laſtiger und ſchwerer wird derſelbe zu hanthieren, und ſich damit zu regen, ſowohl bey ſeiner Aufhebung und Fällung, als Ausführung aus dem Loche, bey der Reinigung und Unterſuchung des Bohrmehls; daher man ſich, zu Erleichterung dieſer Arbeit, zweyerley Mittel und Wege bedienet; des erſten, zu Linderung des Aufhebens und Fällens des Bohrers; und des andern, zu Aufwindung der ganzen Länge des Bohrers aus dem Bohr-Loche.

Erſtlich, bedienet man ſich, bey zunehmender Länge des Bohrers, des Hebgerüſtes, Fig. 298, ſo aus einem Pfahle a beſteht, der 1 Elle weit von dem Loche in der Bohrlade ein gut Stück in die Erde hineingetrieben wird, doch ſo, daß derſelbe 6 Fuß Länge über der Erde behält. Längs hinter, wie auch mitten in dieſem Pfahl, iſt eine lange 2 Zoll weite Oeffnung von beyden Seiten durchgehauen, durch die andern beyden Seiten werden verſchiedene Löcher quer durchgebohret, durch welche man 2 eiſerne Bolzen ſtecken kann, die nach Erfordern auf oder nieder geſteckt werden, und worauf die eiſerne Hebſtange h, gleichſam als auf einer Stütze, ruhen kann. Dieſe Hebſtange iſt von h bis k 10 Fuß lang, und ſolcher Geſtalt 8 Fuß von dem Bolzen bis h, und $\frac{2}{3}$ Ellen von dem Bolzen bis an das Ende k, welches auf 12 Zoll wie eine Gabel geſpalten iſt, um das Haupt

des Bohrers B zu faſſen, wo daſſelbe zwiſchen den angeſchweißten vierkantigen Ringen d, d. rund iſt.

Unter der eiſernen Hebſtange, wo dieſelbe auf den Bolzen ruhet, ſind gleichſam zwo Kerben, welche verhindern, daß ſie nicht zerſtreuet werden.

Beym aͤuſſerſten Ende der Gabel dieſer Hebſtange ſind 2 Loͤcher, um einen Nagel oder Splint vorzuſetzen, wenn die Gabel den Bohrerkopf gefaſſet hat, damit der Bohrer waͤhrender Arbeit nicht abfallen moͤge.

Wenn dieſes Hebgeruͤſte ſolcher Geſtalt zubereitet iſt, faſſet der eine Arbeiter das Heft c, und drehet den Bohrer $\frac{1}{8}$ herum, wozwiſchen jedesmahl der andere Arbeiter, mittelſt der Hebſtange k, h, den Bohrer $\frac{1}{4}$ Elle oder hoͤher aufhebet und wieder fallen laͤßt; worauf dieſelben ihre Arbeit mit Bohren und Reinigen verrichten, wie vorher beſchrieben iſt.

Zweytens, wenn der Bohrer 10 Faden und druͤber, lang, und ſo ſchwer iſt, daß man denſelben mit bloßen Haͤnden nicht mehr aufbringen kann, ſo bedienet man ſich folgenden Hebzeuges. Man richtet drey Stoͤcke, von 12 Ellen Laͤnge, oder ſo lang man ſolche haben kann, auf, wie bey T, Fig. 297, zu ſehen, wo jedoch, mehrerer Deutlichkeit wegen, nur zween vorgeſtellt ſind. Dieſe werden mit den dicken Enden in die Erde gegraben und eingeſenket, auch mit Steinen wohl befeſtiget, obenzu aber mit einer ſtarken eiſernen Klammer oder Tauen befeſtiget und zuſammen gebunden.

Der eine Stock iſt durchbohrt, und mit hoͤlzernen Pfloͤcken und Sproſſen u, u, verſehen, damit die Arbeiter nach der Scheibe hinauf ſteigen koͤnnen, uͤber welche eine Leine geht, die mit einem Ende um den Haſpel h gewunden iſt, und an dem andern eine Schleife hat, worin der Haken A, anſtatt des Kopfſtuͤckes B, aufgeſchraubet, und in dem eiſernen Oehr feſtgehaket wird. Darauf gehen beyde Arbeiter an den Haſpel h, und winden den Bohrer auf, bis deſſen Scheibe T ihn entgegen nimmt. Wenn nun derſelbe 4 bis 5 und mehrere Faden, uͤber dem Bohrloche, oder ſo weit es die Hoͤhe des Bockes T leiden will, aufgewunden worden, ſo bleibt der eine Arbeitsmann bey dem Haſpel h, den er inne haͤlt, indeſſen der andere zu dem Bohrer gehet, und auf dem Geruͤſte der Bohrlade b die Schere S mit ihren Armen unter dem Falze des unterſten Mittelſtuͤckes befeſtiget. Auf ſolcher Schere ruhet alsdann der ganze Bohrer, da er inmittelſt mit den beyden Schluͤſſeln p, o, ſo weit er uͤber der Schere heraufgewunden, abgeſchraubet wird; nachgehends werden die Stuͤcke

von einander genommen, und die abgeſchraubte Länge I über⸗zwerch auf die Erde ausgeführet, da indeſſen der andere Arbeiter mit der Leine an dem Haſpel inne hält. Die Mittelſtücke bleiben alsdann auf der Erde liegen, bis man ſie weiter braucht, der Hakenkopf A hingegen wird wieder auf des Bohrers Länge aufge⸗ſchraubet, welche unterdeſſen auf der Schere in dem Bohrloche geruhet hat. Die Schere wird ſodann weggenommen, und der Arbeiter geht an den Haſpel, und hilft ſeinem Compagnon wieder eine Länge aufwinden, womit auf vor⸗angeführte Weiſe ferner fortgefahren wird, bis der ganze Bohrer aufgewunden iſt. Wenn die letzte Länge des Bohrers aufkommt, wird ſolche nicht auf die Erde geleget, ſondern nur das unterſte Stück abgeſchrau⸗bet, gereinigt, oder auch mit einem andern Unterſtücke verwech⸗ſelt, ſo wie es die Arbeit erfordert. Wenn denn nun der Bohrer wieder niedergebracht werden ſoll, wird er, an der Leine hangend, in das Bohrloch niedergeſenkt, bis deſſen unterſtes Mittelſtück gegen die Bohrlade b kommt, da alsdann die Schere unter den Falz geſetzet, eine andere Länge aufgezogen und angeſchraubet, auch alſo damit fortgefahren wird, bis der Bohrer den Grund er⸗reichet, womit die Arbeit bis zum erreichten Ziel fortgeſetzet wird.

Es eräugnet ſich oft, daß man den Bohrer im Bohr⸗Loche verlieret, und zwar vornehmlich, theils wenn die Mittelſtücke des Bohrers ſtark gebraucht und die Schrau⸗ben abgenutzet worden, theils, wenn das Arbeitsvolk unerfahren, und in rechter Befeſtigung der Schere unter dem Falze unachtſam iſt. Um dieſer Verlegenheit abzu⸗helfen, hat Hr. **Triewald** eine Maſchine erfunden, womit man den Bohrer, ſo lang und ſchwer er auch ſeyn mag, wiederbekommen kann.

Dieſe Maſchine, K, iſt 18 Zoll lang, und hat an dem ober⸗ſten Ende eine Schraube. Bey dem untern Ende iſt ſie ſo weit, als das Bohrloch, und nachgehends ganz von der dünnen Breite in coniſcher Figur, bis an t, hohl, wo ſolche der Schlüſſel beym Aufſchrauben faſſen muß. Wenn nun dieſe Maſchine auf die verlorne Stange niedergeſenket wird, ſo muß man dieſelbe noth⸗wendig in der Höhlung des Conus faſſen; ſo bald ſolches geſche⸗hen, ſchlägt man mit einem Hammer auf das Kopfſtück des Bohrers, wodurch denn die Schraube und der Falz im Conus befeſtiget wird, ſo daß man die Stange aufziehen kann, wenn ſie auch 20 bis 30 Faden lang wäre.

Die bisher beſchriebene große Art Erdbohrer, brau⸗chet man beſonders, Steinkohlen 40, 50 oder mehr Ellen tief zu ſuchen. Sie ſind ſchwer und koſtbar, weil, dieſelben herum zu drehen und zu treiben, 5 bis 5 Männer erfordert werden. Es gibt aber noch eine kleinere, für den Landmann ſehr nützliche Art, beſonders die Be⸗ſchaffenheit der Erdarten, die ſich unter ſeinem Felde be⸗finden, damit zu erforſchen. Man brauchet dieſe Erd⸗Bohrer ſelten länger, als 6 bis 8 Ellen, und ſie beſtehen, wie die großen, aus verſchiedenen einzelnen Stücken, welche bey dem Gebrauche nach und nach zuſammen geſchraubet werden. Fig. 300 — 304, ſtellen ſie, in ihrem gehörigen Verhältniß abgezeichnet, vor.

Fig. 300, welche das erſte, oder den Kopf, zeigt, hat oben einen ſtarken Ring a, in welchen ein feſtes Stück Holz von 2 bis $\frac{1}{2}$ Ellen Länge, und 2 Zoll Durchmeſſer, geſtecket wird, den Bohrer damit herum zu drehen; am Ende befindet ſich eine Schraubenmutter b.

Fig. 301, zeigt das andere Stück, welches bey c eine Schrau⸗be, und bey d eine Schere hat; es wird in das erſte, (oder Fig. 300) vermittelſt 2 hierzu verfertigter eiſerner Schlüſſel, Fig. 304, geſchraubet. Man öffnet damit zuerſt den Raſen, und wenn ſolches geſchehen iſt, nimmt man Fig. 301 ab, und ſchraubet, ſtatt ihrer,

Fig. 302, ein, welche der Bohrer ſelbſt iſt, und in die Oeffnung, welche Fig. 301 gemacht hatte, gerade niedergedrehet wird. Wenn man damit einen Fuß tief gekommen iſt, zieht man ihn herauf, die Beſchaffenheit der Erde, die er in ſich ge⸗nommen hat, zu unterſuchen; und ſo muß man den Bohrer, bey jedem Fuß Tiefe, auf die man gekommen iſt, herauf ziehen, und zugleich reinigen. Wenn nun die Bohrerſtange der 302 Figur bis an die Schraube niedergebohret iſt, ſchraubet man den ober⸗ſten Theil oder den Kopf ab, und ſetzt

Fig. 303 daran, die ein Mittelſtück iſt, welches an dem einen Ende eine Schraube e, und an dem andern eine Schrauben⸗Mutter f hat. Oben auf dieſes Mittelſtück ſchraubet man wie⸗der den Kopf, Fig. 300; und wenn auch dieſes auf vorerwähnte Art in die Erde niedergebohrt worden, ſo vergrößert man alle⸗mahl den Bohrer von neuem, mit einem ſolchen Mittelſtücke, ſo weit als nöthig iſt. Alle dieſe Stücke beſtehen aus Eiſen, und haben $\frac{3}{4}$ Zoll ins Gevierte.

Ein Erdbohrer von 8 Ellen, mit ſeinem Zubehör, wiegt ungefähr 30 Pfund, und iſt alſo nicht ſchwerer, als daß ihn eine Perſon allein mit geringer Mühe hanthieren kann, wodurch ſich die Erdſchichten auf 7 bis 8 Ellen tief in einer Stunde unterſuchen laſſen, welches kaum 10 Perſonen in einem ganzen Tage mit dem Spaten bewerkſtelligen würden, da noch überdies eine große Menge Erde herauf geworfen, und ſelbſt der Raſen beſchädiget werden würde. Folglich ſind dieſe Erdbohrer einem Landmanne ſehr nützlich, und er kann ſie auf viererley Arten gebrauchen, als: 1) ſich dadurch von dem innern Gehalte und der eigentlichen Beſchaffenheit des Erdreiches auf ſeinem Gute zu verſichern, auf was für Art ihnen am beſten zu helfen iſt. Z. E. Wenn ſein Feld oben aus Sande beſteht, Thon zu deſſen Verbeſſerung zu finden; und umgekehrt, wenn es aus Thone beſteht, Sand aufzuſuchen, u. ſ. w. 2) Bey Gebäuden iſt es nöthig, mit dieſem Erdbohrer zu unterſuchen, ob der Grund, auf welchen das Haus kommen ſoll, auch feſt genug iſt. 3) Läßt ſich derſelbe mit großem Nutzen zu Aufſuchung der Brunnen gebrauchen. 4) Auch Gräben zu führen, vornehmlich ſolche, die man Befriedigungsgräben nennet, und die 4 bis 5 Ellen breit, und 2 Ellen tief ſind, damit nach dieſem kein Felſen dem Graben im Wege liege. Auch 5) Erd-Märgel, allerley Arten Thon, als: Porzellanthon, Ziegelthon, Töpferthon, feuerfeſten Thon zu Ziegeln, Retorten, und ſo genannten waldenburgiſchen Gefäßen, Walkerthon, Pfeifenthon, u. d. gl. ferner, alle übrige Foſſilien, auch Bolus für Mahler, und guten Brenn-Torf in moſigen Gegenden ꝛc. aufzuſuchen.

Beſchreibung eines Erdbohrers für den Landmann, von Patrik Alſtrömer, ſt. im XIX B. der überſ. Schwed. Abhandl. a. d. J. 1757, Hamb. und Leipz. 1759, gr. 8. S. 193 bis 195.

S. auch den 2ten Th. des Schwed. ökonom. Wochenbl. Greifswalde, 1765, 8. S. 257—259.

Das vom Hrn. Marquis von Turbilly in dieſer Abſicht erfundene Werkzeug, findet man Fig. 305 bis 308 abgebildet.

Dieſer Bohrer beſteht aus 2 eiſernen Stangen oder Stäben, Fig. 305 und 306, jede 6 Fuß lang, und 1 Zoll im Durchſchnitt. Das Ende A (Fig. 305), ſchraubet ſich in das Ende B (Fig. 306), nachdem man vorher den kleinen Zapfen C, welcher auch geſchraubt iſt, und dazu dienet, daß keine Erde oder Staub in die Schraube falle, und in das hohle Eiſen ſich ſetze, heraus genommen hat. Dieſe geſchraubte Zapfen ſind 1½ Zoll lang, und ⅔ Zoll dick; es bleiben ſolcher Geſtalt 2 Linien Dicke für das hohle Eiſen übrig; und wenn man die Riemlein der Schrauben-Gänge, welche ½ Linie dick ſind, davon abzieht, ſo wird ſich das hohle Eiſen noch 1½ Linie dick befinden, welche Stärke für den Schraubenzapfen hinreichend iſt.

D, in Fig. 305, iſt eine ſtählerne, etwas ſtumpfe, Spitze, durch die Erde, oder was ſie ſonſt antrifft, damit zu ſtechen. Sie muß ungefähr 3 Zoll lang, und mit 3, 4 oder mehr Seiten, wie man es für gut befindet, gemacht ſeyn. Sie wird in die Stange A, eben auf dieſe Art, und mit einer eben ſo langen Schraube, als die Stange A in die Stange B geſchraubet.

E, iſt eine Aushöhlung unten in der Stange A, 6 Zoll lang, ⅓ Zoll oder 4 Linien breit, und ¾ Zoll oder 9 Lin. tief. Sie iſt auf dem Boden ausgeründet, und dienet darzu, daß man einen Theil der Materien von den verſchiedenen Lagen in dem Erdboden, dadurch herauf bringt. Wenn man nach Quellen ſuchet, ſo wird ein Stückchen Schwamm in dieſe Oeffnung geleget.

Das Ende F, in Fig. 306, hat ebenfalls einen Schrauben-Zapfen, welcher in ein anderes hohles Eiſen geht, falls man den Bohrer verlängern will. Dieſes kann geſchehen, wenn man mehrere Stäbe, die ſich in einander ſchrauben laſſen, an einander füget, und zwar ſo lang, als tief man den Boden zu unterſuchen gedenkt.

Will man dieſen Bohrer gebrauchen, ſo bedienet man ſich einer gleichfalls eiſernen Handhebe, G H (Fig. 305) die man ſonſt in der Mechanik einen Hebel nennet, wovon jede Hälfte 15 Zoll lang iſt. Dieſe Handhebe hat in I eine Platten oder einen Backen mit einem Gewinde, welches inwendig eine ſtählerne Feder hat, 1 Linie dick, die vermittelſt einer Griffſchraube L feſtgemacht wird, um die Handhebe zu erhöhen oder zu erniedrigen, je nachdem man es für nöthig erachtet. Dieſe Schraube wird zu Ende,

ver-

vermittelſt eines kleinen eiſernen Nagels, welcher 6 Lin. dick, und 8 oder 9 Zoll lang ſeyn muß, aufgeſchraubet.

Fig. 307, ſtellet dieſelbe Handhebe vor, wie ſie von dem eiſernen Stabe abgeſondert iſt, mit eben den Buchſtaben G H I L bezeichnet.

Fig. 308, iſt ebenfalls eine Handhebe, die der vorigen gleich iſt, auſſer daß ſie nur Einen Arm G hat. Sie dienet dazu, daß man vermittelſt derſelben den Bohrer, wenn man ihn aus dem Boden zurück zieht, ordentlich anhalten, und ſowohl die Stäbe, als die ſtählerne Spitze, ein- und ausſchrauben kann.

Bey der obgedachten Handhebe mit 2 Armen, hält man den Bohrer, und treibt ihn allmählich in den Boden hinein. Man fängt bey dem erſten eiſernen Stabe an, den man entweder umdrehet, oder mit Gewalt erhebet und niederſtößt. Wenn dieſer erſte Stab einmahl eingeſtoßen iſt, ſchraubet man den zweyten und hernach mehrere auf, nachdem es nöthig iſt. Man zieht von Zeit zu Zeit den Bohrer wieder heraus, um zu ſehen, was für Materie ſich in der Oeffnung befinde. Zwey Männer können gemeiniglich, in weniger als $\frac{1}{4}$ Stunde, bis auf 12 Schuh tief einbohren. Wenn man viele Steine antrifft, ſo wird zwar die Arbeit aufgehalten, doch werden ſie unfehlbar durchtreiben können, indem ſie das Inſtrument in die Höhe heben, und wieder fallen laſſen. Wenn die Stange ſo ſchwer wird, daß man ſie mit der Hand nicht recht regieren kann, ſo kann man ſie mit einem Stricke aufheben, wovon das eine Ende an die Handhebe, und das andere an eine Walze oder Winde gebunden wird, die man in gehöriger Höhe gerade über dem Loche aufrichtet, und mit einer oder zwo Handheben umdrehet. Dieſes wird den Stab ſehr leicht heben. Wenn man ihn jähling fahren läßt, wird er, indem jeder Fuß von dieſem Stabe 3 Pfund wiegt, mit ſolcher Wucht fallen, daß er auf jedes Mahl ſehr tief in die Erde fährt. Herr von Turbilly hat es mit angeſehen, daß die Stange auf dieſe Weiſe mehr, als 100 Fuß tief, in die Erde arbeitete.

Ein

Ein ſolches Werkzeug zu verfertigen, wird das härteſte Eiſen erfordert, und muß wohl geſchmiedet werden, damit die Oberfläche ganz glatt und eben werde. Denn, wenn es nur im mindeſten rauch und ungleich wäre, ſo würde die Stange anſtreichen, und in ihrer Wirkung gehindert werden. Aus eben dem Grunde, und damit dieſelbe mit deſto größerer Gewalt fallen möge, muß ſie völlig gerade ſeyn. Daher darf ſie auch mit keinem Schlägel, Hammer, oder ſonſt etwas, in die Erde geſchlagen werden, indem ſie ſich ſonſt von einem Schlage beugen, und nachher leicht zerbrechen möchte. Die Schraubenmutter muß, gleich einer Schraube in dem Laufe einer Flinte, in ein beſonderes Stück Eiſen, quer durch den Kern, gedrehet werden. Dieſes Stück muß hernach an das eine Ende der Stange gut angelöthet werden. Die Urſache davon iſt dieſe: wenn die Schraubenmutter aus einem Stücke mit der Stange in das eine Ende derſelben eingebohret, und in gleicher Linie mit dem Kern ausgeſchmiedet würde, ſo möchte ſie faſerig und voll kleiner Löcher werden, alsdann wäre ſie ſo ſchwach, daß ſie leicht nachgäbe, oder, indem man mit der Stange arbeitet, zerſpränge. Wenn ſie hingegen aus einem beſondern Stücke, welches durch den Kern durchgeht, gemacht wird, ſo wird ſich die Schnecke in der Schraube nach dem Kerne des Eiſens drehen, und daher eine anſehnliche Feſtigkeit bekommen. Man kann auch zuweilen ein Eiſen, in Geſtalt eines Bohrers, welcher der Dicke der Stange gemäß iſt, an die Stelle der ſtählernen Spitze anſetzen, wenn man gerade aus der Tiefe des zu erforſchenden Bodens eine Probe des Erdreiches haben will. Herr von Turbilly machte ſeine erſten Sucher 2 Zoll im Durchſchnitte ſtark; nachher aber fand er, daß ſie ſtark genug waren, und beſſer wirkten, wenn er ſie nur ½ Zoll dick machte. Wenn man weiter nichts nöthig hat, als daß man die Beſchaffenheit des untern Erdbodens und die Erdlagen wiſſe, in ſo weit ſie das

Wachsthum der Pflanzen betreffen, ſo iſt es hinlänglich, wenn man 8 bis 10 Fuß tief bohret. Suchet man aber Waſſer, Metalle, oder andere unterirdiſche Dinge, ſo wird mehr Tiefe erfordert.

S. der Schweizeriſchen Geſellſchaft in Bern Sammlungen von landwirthſchaftl. Dingen, I Th. 4 St. Zürich, 1760, gr. 8. S. 966, fgg.; und Joh. Mills vollſtänd. Lehrbegriff von der pract. Feldwirthſchaft, I B. Lpz. 1764, gr. 8 S. 43, fgg.

Einen Erdbohrer von 24 Schuhen oder 12 Ellen, welcher für den Landmann beſonders nützlich iſt, findet man in No. 10 des Leipz. Intell. Bl. v. J. 1773, beſchrieben. Es beſteht derſelbe 1) in einer Stange 11¾ Elle lang, von 4 unterſchiedenen Stücken, 2) in 5 unterſchiedenen Bohrern, als: einem Schneckenbohrer, einem Schneidebohrer, dem Mehlbohrer, zween Meiſſelbohrern, und dem Kolbenbohrer, wovon die 2 erſten 1 Elle lang ſind. Von dieſem Bohrer nimmt das Intelligenz-Comtoir zu Leipzig, Beſtellungen, gegen Erlegung von zwölf Thalern, an.

Die eigentlich ſo genannten Bergbohrer zu Sprengung des Erzes und Geſteines, werde ich in den Supplementen beſchreiben.

Eine Art von Erdbohrer, iſt auch der Sandbohrer der Brunnenmacher, und der Froſtbohrer der Jäger, wovon ich weiter unten ſprechen werde.

Ich komme nunmehr auf die vornehmſten Arten Bohrer, deren die Künſtler und Profeſſioniſten ſich zu bedienen pflegen. Ueberhaupt werden alle Bohrer, nach ihrer Geſtalt, in gerade und Schnecken-Bohrer eingetheilet, und jede Art erhält wieder nach ihrer Größe und nach ihrem Gebrauche verſchiedene Benennungen. Zu den geraden Bohrern gehören vorzüglich die Bohrer des Brunnenmachers, des Büchſenſchäfters und des Zimmermannes. Die Schneiden dieſer Bohrer gehen nach einer geraden Linie fort, und die Spitze hat die Geſtalt der Spitze eines ſtark ausgehöhlten Löffels. Eine kleine Abänderung der Spitze und

Schneide,

Schneide, ſondert die geraden Bohrer wieder in Einſchneider und Zweyſchneider ab. Die letzten ſchneiden auf beyden Seiten, die Einſchneider aber nur auf der linken Seite. Ueberdies iſt bey den letztern Bohrern die Spitze aufgeſchnitten, und der eine Lappen greift etwas vor, damit der Bohrer deſto beſſer ſchneide. Die Schneckenbohrer, welche von dem Tiſchler, und beynahe von allen übrigen Holzarbeitern, gebraucht werden, und auch im gemeinen Leben am gewöhnlichſten ſind, haben gewundene Schärfen, und überdies noch eine ſchraubenartige Spitze.

Der von den Bildhauern in Holz ſo genannte **Hohl-Böhrer**, iſt eine Art Meiſſel. Siehe **Meiſſel.**

Die Bohrer der Bildhauer, welche in Stein, ſonderlich in Marmor arbeiten, oder die ſo genannten **Marmorbohrer**, Fr. Boucharde, ſind zweyerley; ſämmtlich von Stahl. Die **Bohrſpitzen** beſtehen aus gröbern oder feinern, an der Spitze herzförmig geſchmiedeten Eiſen, welche man nach Belieben in ihre Drehhölzer einſteckt, wenn man in den Marmor bohren will. Man bohret nähmlich an denjenigen Stellen des Marmors, wo man tiefe Falten an den Gewändern der Figuren, oder unten weglaufende Höhlungen, anbringen will, Löcher ein, um die groben und überflüſſigen Stücke des Marmors aus den Winkeln durch die Eiſen deſto leichter fortzuſchaffen. Die Bohrſpitzen ſteckt man, in dieſer Abſicht, in das Holz eines **Drillbohrers**, dergleichen die Metallarbeiter gebrauchen, daran ſich ein bleyernes Gleichgewicht und ein Querholz befindet, welches man unter währendem Bohren an der Bohrſtange auf- und niederzieht, um den flachen herzförmigen Bohrer, der nicht hohl iſt, im Umlaufe zu erhalten, indeſſen daß ſich die Schnur um die Treibeſtange herum ſchlingt.

Eine andere Art ihrer Bohrer, iſt der **Fiedel- oder Geigen-Bohrer**, welchen zwo Perſonen zu eben der Abſicht umtreiben, wenn ſie mehr ausrichten wollen.

Das Bohreiſen iſt mit dem vorher beſchriebenen von einerley Beſchaffenheit, nähmlich flach wie ein Herz, und ſtumpfſpitzig. Man ſteckt es in ein cylindriſches Holz ein, welches ſich in einen eiſernen Stachel endigt. Eine zweyte Perſon leget ſich ein Bruſtholz mit zween Griffen vor die Bruſt, welches mit einer löcherigen Platte von Eiſen ausgefüttert iſt, und ein Loch der Platte nimmt den Stachel in ſich. Der andere Gehülfe geiget indeſſen mit einem Bogen die Bohrſtange, welche für die Sehne des Bogens in Gewinderinnen abgetheilt iſt. Solcher Geſtalt drückt die Krücke vor der Bruſt, und der geigende Bogen erhält den Umlauf. Dieſe vorgebohrte Winkel ſprengt man zuletzt mit den Eiſen völlig heraus, ſoviel nähmlich, als das abgeſtochene Maß der Zirkel zuläßt.

Die Bohrer, welche die Böttcher gebrauchen, ſind folgende:

1. Der **Zapfen= oder Zwickbohrer**, oder der **Bohrer zum Verriegeln**, Fr. Barrois, Vrille, (Fig. 309) iſt ein eiſerner Stiel, im Durchmeſſer 5 bis 6 Linien, und 3 oder $3\frac{1}{2}$ Fuß lang, davon das eine Ende b wie ein Bohrer gebildet iſt, deſſen Gänge ſehr verlängert ſind. Das andere Ende trägt einen Querſtab a, woran man ihn drehen kann. Dieſes Werkzeug dient, die Löcher zu machen, worein man die hölzernen Zapfen ſtecken will, die den Stab, der den Boden des Faſſes zuſammenhält, feſthalten, wovon er auch ſeinen Nahmen bekommen hat. Auch bedienet man ſich des Zapfen= oder Zwickbohrers, Fr. Gibeler, die mit Flüſſigem angefüllten Tonnen zu durchbohren, theils um es zu koſten, theils um dem Faſſe Luft zu geben.

2. Der **Spundbohrer** (Fig. 310), **Spundloch=Bohrer**, Fr. Rondonnière, eine Art Hohlbohrer, womit das Spundloch, oder die Oeffnung, worein man den Spund oder Hahn eines Stückes ſteckt, gemacht wird. Das Eiſen iſt 6 bis 7 Zoll lang; ſeine

Geſtalt aber wie ein halber, inwendig hohler, Kegel, oder wie eine Rinne, die auf beyden Seiten ſcharf iſt. Sein Durchmeſſer hat gegen die Grundfläche auf 2 Zoll. Das andere Ende, welches die Spitze des Kegels ausmacht, iſt gleichſam in Schraubengänge gedrehet, damit der Bohrer deſto beſſer im Holze faſſe, und die Oeffnung zu machen anfange, ohne die Gefahr zu haben, daß das Bret ſpalten werde.

3. Der Wringelbohrer (Fig. 311), iſt ein kleiner Bohrer mit verſchiedenen ſehr engen Schraubengängen, womit in den Fäſſern das Loch, worein die Zapfen kommen, gebohret wird.

4. Der Querſcheibenbohrer (Fig. 312), eine Art von Windelbohrer, in einem Bodenſtücke eine Oeffnung zu machen, um den Hahn hinein zu ſtecken, und die in dem Faſſe enthaltenen Flüſſigkeiten heraus zu ziehen. Sein bohrender Theil iſt ein flaches, an den Seiten ſchneidendes, Stück Eiſen mit 3 Spitzen, wovon die mittelſte länger iſt, als die beyden übrigen.

5. Der Dibbelbohrer oder Döpelbohrer, (Fig. 313), einen Hahn einzuſtecken. Dieſer iſt von jenem darin unterſchieden, daß das Eiſen kleiner iſt, und daß er gemeiniglich die Oeffnung vorzubohren dient, welche man mit dem Fig. 312 völlig ausbohret.

6. Der Zoberbohrer, oder Zweyſchneider (Fig. 314), iſt ein Bohrer, an deſſen Mitte ein ſcharfes, zweyſchneidiges, krummes Eiſen mit einem Keile befeſtigt iſt. Man bohret damit Löcher in Kienen-Holz, weil andere Bohrer, die nicht ſo ſchneiden, das Holz aufſpalten würden.

Der Brunnenmacher gebrauchet 1. einen großen ſtählernen Hohl- oder ſo genannten Schneckenbohrer;

2. einen Schrotbohrer, wovon ich unter dem Art. Brunnen handeln werde;

3. einen Sandbohrer (Fig. 315), womit der Brunnen ausgeräumet wird, wenn er voll Sand iſt. Es iſt

iſt derſelbe eine ſehr lange, ſtarke, hölzerne Stange, an dem Ende mit einem Eiſen, wie eine Lichtſchere, verſehen, woran ein ſtarker leinener Sack, wie ein Klingebeutel, herab hängt. Wenn man 5 oder 6 Mahl den Bohrer herumgedreht hat, ſo iſt der Sack voll Sand, und man zieht alsdann den Bohrer an zween Stricken aus dem Brunnen herauf, um ihn auszuleeren. Das Bohren ſelbſt geſchieht von einigen Perſonen, vermittelſt des an dem obern Ende des Sand-Bohrers angebundenen Kurbels oder Holzes.

Bey dem Büchſenmacher kommen vor: 1. eine **Bohrbank**, Fig. 316, welche im Kleinen die Theile der Bohrmühle (ſ. unten den Art. **Bohr-Mühle**) hat. Sie wird nur vermittelſt eines Rades durch die Hand des Menſchen beweget. Das Geſtelle iſt aus 2 Schragen, a b, c d, wie ein Kreutz zuſammengeſetzt, und ruhet auf Füßen. Der größte Schragen c d, iſt höchſtens 5½ Fuß lang, und 1 Fuß breit; der zweyte, a b, iſt etwas kleiner. Zwiſchen den Latten des längſten Schragens c d, läßt ſich ein hölzerner Schieber, e f, verſchieben, auf welchem eine ſtarke eiſerne Stange g ſenkrecht ſteht. In einem vierkantigen Loche in der Mitte dieſer Stange, die der Büchſenmacher den Bock nennet, wird das Rohr, welches man ausarbeiten will, vermittelſt einer Schraube in g befeſtiget. Damit aber die Schraube den Lauf nicht beſchädige, ſo ſteckt der Profeſſioniſt zwiſchen die Spitze der Schraube, und das Rohr, ein Eiſenblech. Auf der einen langen Latte c h dieſes Schragens, ſtehen eiſerne Zapfen; denn der Schieber wird, wie auf der Bohrmühle, mit einem ſtarken hölzernen Hebel beweget, den man bey dieſer Arbeir gegen die gedachten Zapfen lehnet. Der kleinere Schragen, a b, trägt ein hölzernes Rad, deſſen Welle auf jeder langen Latte durch einen eiſernen Bügel unbeweglich gehalten wird, damit das Rohr nicht wanke. In der Zeichnung iſt, ſtatt des Rades, ein Kreutz i k angebracht, weil der

Büchſenmacher mit dieſer Bohrbank, wovon die Zeichnung genommen iſt, kurz vorher ein Rohr zu einer Windbüchſe ausgebohrt hatte. Er wählt in dieſem Falle ſtatt des Rades ein Kreuz, weil der Schwung des Rades bey dem dünnen Lauf der Windbüchſe zu ſtark iſt. Auf der Welle des Rades ſowohl, als des Kreuzes, ſteckt an einem Ende eine Kurbel l, an dem andern aber eine ſtählerne Büchſe m, die eine vierkantige Aushöhlung hat, worin der Zapfen des Bohrers geſteckt wird. Der Bohrer hat, wie in der Gewehrfabrik, auſſer dem gedachten vierkantigen Zapfen, eine viereckige Spitze, welche vorn etwas ſpitziger zuſammenläuft, und mit ihren Kanten in der Seele (Höhlung) des Rohres ſchneidet. Indem ſolcher Geſtalt der Büchſenmacher das zu bohrende Rohr, welches auf gedachtem hölzernen Schieber mit Schrauben befeſtigt iſt, und alſo für ſich ſelbſt unbeweglich liegt, dem arbeitenden Bohrer ruckweiſe entgegen rücket, wird die ganze Seele des Rohres von dem Bohrer ausgeſchabet, oder um einen Eiſenſpan größer gebohret, welches wohl zehn und mehr Mahl mit immer dickern Bohrern wiederhohlet werden muß.

2. Einen Schraubenbohrer, wovon ich unter dem Art. Schraube handeln werde.

Der Büchſenſchäfter, bohrt mit dem Ladeſtock-Bohrer, Fig. 317, a b, unter der Rinne des Ladeſtockes ein Loch in den Schaft, worin ein Theil des Ladeſtockes verborgen iſt. Er gehört zu den geraden Bohrern, und man ſteckt ihn, beym Gebrauch, auf eine Bruſtleyer b c.

Der Bürſtenbinder, hat, bey dem Bohren, einen größen hölzernen Schraubeſtock, Fig. 318, a, durch den oben eine große hölzerne Schraube, mit der Mutter d, unten aber ein durchlöchertes Bret oder Stellholz, c, durchgeht, in deſſen Löcher man einen Nagel vorſteckt, um das eingeklemmte Bürſtenholz b feſt einzuſpannen, und in daſſelbe Löcher einzubohren. Das

Bohren

Bohren geſchieht mit dem ſtählernen Löffelbohrer, e, welches eine runde hohle Rinne, oder hohler Halbcylinder, mit einer vorn wie ein Löffel aufgeworfenen Schnautze iſt. Man drehet dieſen Bohrer immer rings um, in ſeinem gebogenen eiſernen Griff, deſſen Knopf im Holze vor der Bruſt lieget, indem man den angeſtämmten Bohrer mit der Hand umdrehet.

Die Bohrer der Drechsler, ſind von mancherley Größe, alle hohl und dünner an der Spitze. Die Profeſſioniſten ſchrauben ihr Heft in eine Spindel, und nachgehends in die unter dem Art. Drechſelbank zu beſchreibende Docke, und halten die zu bohrende Sache dagegen. Von den Bohrern, deren man große und kleine hat, ſind ins beſondere noch 2 zu bemerken:

1. Der Zwirlbohrer, Fig. 319, welcher mitten an der Spitze einen Stachel hat, der den Mittelpunct der ausgebohrten Röhre leitet, die beyden Ecken ſeiner Schneide ſind ſchräg ausgeſchliffen, und ſchaben eine bereits vorgebohrte hohle Röhre durch das Umdrehen hohl.
2. Der Schraubenbohrer, welchen ich unter dem Art. Schraube beſchreiben werde.

Die Pfeifenröhrenbohrer, welche der Horndrechsler gebraucht, ſind ſehr dünne und lange Bohrer, vorn mit einem Löffel. Sie werden, wie beym Holzdrechsler, in die Spindel geſchoben, und das Horn mit der Hand dagegen gehalten.

Die Bohrer der Gelbgießer, ſiehe S. 167, unter Roth- und Gelbgießer.

Die Gold- und Silberarbeiter, haben, zum Durchbohren des Goldbleches, 1. den Drell (Drill-Treil- oder Trill-) Bohrer, Kräuſelbohrer, Stoßtreil, Fig. 320, welcher aus einem ſtarken eiſernen Draht, etwann 1 Fuß lang, beſteht. An dem einem Ende des Drahtes iſt eine viereckige Hülſe 1, worin man ſpitzige Bohrer von verſchiedener Art einſetzen kann.

Etwann in der Mitte des Drahtes iſt ein beweglicher hölzerner Arm 2, der an zwo Schnüren 3, hängt. Beym Bohren ſchlingt man die Schnüre um den Draht, ſetzt den Bohrer ſenkrecht auf einen Punct, wo man vorher vorgeſtochen hat, und bewegt den hölzernen Arm hinauf und hinab; und hierdurch drehet man den Bohrer. Damit aber die Bewegung gleichförmig erhalten werde, ſo iſt über der Hülſe eine Bley-Kugel 4, welche dem Bohrer einen Schwung gibt.

2. den Treibebogen, oder die Bogentreile, Fig. 321, von Meſſing, daran ſich die Sehne um eine Rolle von Meſſing ſchlingt, durch deren Mitte eine ſtählerne Bohrſpitze geht. Man bohret damit feine Löcher in das Gold, indem man mit dieſem Bogen gleichſam geiget, und das eine Ende deſſelben an den Tiſch anſtämmet.

Von dem Bohrſtachel, deſſen ſich die Golddrahtzieher bedienen, ſ. unter Draht.

Der Radebohrer, Fig. 322, welchen der Huf- und Waffenſchmid gebraucht, iſt eine flache vierkantige Spitze an einem eiſernen Griff. Man bohret hiermit Löcher in die Felgen der Räder zu den Nägeln. Bey andern Vorfällen dieſer Art nimmt man einen Spitzbohrer, welcher nur in ſo fern von dem vorigen unterſchieden iſt, daß er keine flache Spitze hat, ſondern alle 4 Seiten ſind gleich groß.

Der unter den Jägern bekannte Froſt-Bohrer, iſt ein Inſtrument, welches bey hartem Froſt gebraucht wird, wenn mit den Furkeln nicht in die Erde zu kommen iſt, man aber dennoch, zumahl bey der Wolfs- oder Luchs-Jagd, ganz ſtill und heimlich ſtellen muß, und weder mit den Keilhauen hacken und pochen, noch mit den Aexten und Beilen ſchlagen, und dadurch einen Lärm erregen darf, wovon das Wild ſcheu werden und ausreißen würde. Dieſer Bohrer muß in proportionirter Größe, und, weil er wegen der kleinen Steine, des Kieſes und Sandes, der gefrornen Erde

und

und des Eiſes, bey öfterm Gebrauch bald ſtumpf werden kann, mit einem dicken und ſtarken Gewinde wohl verſtählet und ſcharf geſchliffen ſeyn.

Der Kupferſchmid bohret bey der feinen Arbeit, die Löcher mit einem Drellbohrer, welcher, wie ich unter den Bohrern der Roth- und Gelbgießer zeigen werde, durch einen Bogen beweget wird. Der Profeſſioniſt ſetzt, beym Bohren, die obere Spitze des Bohrers an ein Bret, welches er mit Riemen vor der Bruſt feſtbindet.

Der Grundbohrer der Maurer, Fig. 323, dienet, das Fundament zu ſuchen, ob es tief ſey oder nicht. Man kann nähmlich daraus, wenn der Bohrer Sand, Lehm, naſſe Erde u. d. gl. mit herauf bringt, auf die Feſtigkeit oder Lockerheit des Bodens ſchließen, folglich auch, wie tief man graben müſſe, und wie viel Steine man nöthig habe, daran erkennen.

Die Bohrer der Meſſingarbeiter, ſ. unter Roth- und Gelbgießer.

Der Nadler Drill- oder Treilbohrer, Fig. 324, iſt unten mit einer ſtählernen Bohrſpitze, und wird, wie zu Schwabach, gebraucht, das Oehr in die rundöhrigen Nähnadeln einzudrillen oder zu bohren. Es wird mit 2 Fingern gedrehet, und die ſich aufwickelnde Schnur ſetzt das Umdrehen fort.

Bey den Roth- und Gelbgießern, kommen vor: 1. der Drell-Windel- oder Bogenbohrer, Fr. Villebrequin, Fig. 325, welcher von dem Treibebogen der Goldarbeiter, Fig. 321, unterſchieden iſt. Er beſteht nähmlich, an und für ſich, aus einem runden eiſernen Stift a, welcher vorn eine breitere winkelige Spitze zum Schneiden hat. Auf dem Stift ſteckt eine hölzerne Rolle (Fr. Boîte foret) b, und beym Gebrauch wird um dieſe ein Riem an einen hölzernen Bogen c geſchlungen. Das obere Ende des Stifts ſetzt der Profeſſioniſt in ein Loch eines hölzernen und mit Blech beſchlagenen Bruſtbretes, d, welches er mit Riemen vor der Bruſt befeſtiget, und

bewegt den Bohrer mit dem Riemen an dem Bogen.

2. Der Aufreißahl, oder, wie ihn die Gelbgießer nennen, der Draufbohrer, Fig. 326. Er gleicht völlig dem Bohrer der Tiſchler, auſſer daß das Geſtelle auch von Eiſen iſt, und der Bohrer ſelbſt nur aus einer ſtählernen Spitze beſteht, die man abnehmen, und eine andere einſetzen kann. Beym Bohren wird die obere bewegliche Scheibe an die Bruſt geſetzt, und der Bohrer an dem krummen Arm bewegt. Mit beyden Arten werden Löcher in das Metall gedrehet.

Im Gegentheil glättet 3. der Hahnbohrer nur ein gegoſſenes Loch, z. E. das Loch eines Hahns zu den Fäſſern, worin der Schlüſſel umgedrehet wird, wovon er auch ſeinen Nahmen erhalten hat. Der Hahn kann groß und klein ſeyn, und daher haben die Meſſingarbeiter auch Bohrer dieſer Art von verſchiedener Dicke. Die Hahnbohrer der Roth- und Gelbgießer ſind etwas von einander unterſchieden. Bey dem Rothgießer iſt er kantig, und läuft vorn etwas ſpitzig zuſammen, Fig. 328; der Gelbgießer hingegen bedient ſich nur einer ſtarken ſtählernen Klinge. In beyden Fällen müſſen die Kanten ſcharf ſeyn; und beym Bohren legt man, gegen die Seiten des Bohrers, Abſchnitte von einem hölzernen Kegel, daß alſo das ganze Loch ausgefüllt iſt, welches man ausbohret. Der Bohrer hat oben einen ſtarken vierkantigen Zapfen, den man beym Gebrauch in das Loch eines Windeiſens (Fig. 327) ſteckt, und hiermit den Bohrer umdrehet. Das Windeiſen iſt etwann 1 bis 1 ½ Fuß lang, und hat 3 bis 4 Löcher, damit ſich Bohrer von verſchiedener Stärke mit demſelben bewegen laſſen.

4. Die Bohrer, womit die Spritzen ausgebohret werden, Fig. 329, beſtehen aus einem langen Stiel von Eiſen, oder Kupfer, woran an einem Ende ein Stück Meſſing ſitzt, welches zwar ziemlich einer halben Kugel gleicht, aber doch etwas länglicher iſt. In dieſem Meſſing ſind 3 bis 4 eiſerne Schneiden befeſtigt,

die nur etwann 2 Striche vor dem Meſſing, wie der Rücken eines ſtarken Meſſers, hervor ragen, und in der Spitze des Meſſings zuſammen ſtoßen. Die Schneiden ſind nicht geſchärft, ſondern platt, etwann $\frac{1}{4}$ Zoll dick, und ihre ſcharfe Kanten ſchneiden. Man ſieht leicht aus der Geſtalt dieſes Inſtrumentes, daß das Loch des hohlen Cylinders nach und nach weiter wird. Dieſes Bohrers bedienen ſich die Gießer ſtets, wenn ſie Dinge ausbohren, die über den Kern gegoſſen werden.

Der Bohrer der Schlöſſer, die Rennſpindel genannt, iſt ein ſtählernes Werkzeug, welches auf der einen Seite eine Schneide hat, und ſehr gehärtet iſt. Es geht durch einen hölzernen Heft, oder Art von Rolle, um welche die Schnur von einem Bogen gewickelt iſt, den man hin und her zieht, um den Bohrer ſehr geſchwinde umzudrehen, als wodurch das Eiſen durchbohret wird.

Bohrer der Silberarbeiter; ſ. oben Gold- und Silberarbeiter.

Die Anzahl der Bohrer der Stellmacher, iſt anſehnlich. Mit dem Draufbohrer bohren ſie ein Loch, wodurch ein dünner hölzerner Nagel gezogen werden ſoll. Größere Löcher dieſer Art, werden mit dem Zwick- und Zapfenbohrer, (ſ. oben, S. 161) die nur in Anſehung der Größe von einander unterſchieden ſind, gebohret. Dieſe ſowohl, als die folgenden vier Bohrer, ſind ſämmtlich Löffelbohrer, und ihr Unterſchied beruhet bloß auf ihre Größe. Mit dem Nabenbohrer, Näber, oder Neber, Fig. 330, bohret der Stellmacher vor, wenn er ein Zapfenloch auf der Nabe des Rades ausſtämmen will, und mit dem Durchſtecher, Zäpfer, und Locher, bohret er diejenigen Löcher in die Felgen, worin die Speichen ſtecken. Der Durchſtecher iſt der kleinſte, der Locher aber der größte. Der Stellmacher bohret jedes Loch der Felge erſt mit dem kleinen Durchſtecher, und nach und nach mit dem Zäpfer und Locher aus, weil das Holz zerſpalten würde, wenn er gleich anfänglich mit

dem größten Bohrer dieſer Art bohrte. Alle dieſe Bohrer ſind an einem hölzernen Griff befeſtigt, worauf in a (Fig. 330) ein Zapfen ſteht. Dieſen ſtellt der Stellmacher in das Loch b einer hölzernen Bohrſcheibe, Fig. 331, die er vor ſeine Bruſt legt, und den Bohrer an ſeinem hölzernen Griffe umdreht. Die Gruben dieſer Bohrſcheibe ſind mit Bley gefüttert.

Die übrigen Bohrer der Stellmacher gehören zu den ſo genannten Röhrbohrern. Ihre Schneide iſt hinten ſtärker als vorn, und hat vorn, ſtatt des Löffels, einen Haken, der die Bohrſpäne aus dem gebohrten Loche ziehet. Der Lochbohrer, Fig. 332, erweitert das Loch der Nabe eines Rades ſchon merklicher, wenn es mit einem kleinern Bohrer bereits vorgebohrt iſt. Er bohrt ein Loch, welches etwann 1½ Zoll weit iſt. Die Rade-Bohrer, Fig. 333, bohren das Loch der Nabe vollſtändig aus. Sie bohren ein 4 bis 5 Zoll weites Loch.

Den Hand- und Draufbohrer, braucht der Stuhlmacher ſelten, weil er die Hölzer bloß durch die Verzapfung und durch das Einleimen verknüpfet. Mit dem Draufbohrer bohrt er diejenigen Löcher in den Sitz und die Lehne eines Stuhles ein, durch welche beym Beflechten das Rohr gezogen wird.

Unter den Bohrern der Tiſchler, ſind vornehmlich zu merken: 1. der Drauf- oder Trauchbohrer, Fig. 334, welcher vermittelſt eines krummen hölzernen Heftes, deſſen beweglichen Kopf man an die Bruſt anſetzt, herum gedrehet wird.

2. der Spitzbohrer, oder das Bohr-Ahl; ſiehe unter Pfriem.

3. der Schnecken- 4. Nagel- 5. Schemel- und 6. Centrum-Bohrer, werden zu verſchiedener Arbeit, z. E. zu den Leiſten und Särgen, gebraucht.

Von dem Flachbohrer der Windenmacher, ſ. in F.

Der Zimmermann, hat 1. einen Hohl- oder Riegelbohrer, Fig. 335, und 2. einen Gewindebohrer, Fig.

Fig. 336, zur Verfertigung der Löcher in die Zapfen und Balken, welche die Zapfen in ſich nehmen, und wodurch beym Richten ein hölzerner Nagel gezogen wird. Jener iſt überhaupt 4 Fuß lang, und die Länge ſeines Löffels oder ſeiner Schneide, beträgt 6 Zoll.

Bohr=Ahl der Schuſter und Tiſchler; ſ. unter Pfriem.

Bohr=Bank, ſ. oben S. 163, fg. und den folgenden Artikel.

Bohr=Mühle, eine Mühle, auf welcher, vermittelſt der vom Waſſer getriebenen Wellbäume und Kammräder, mit dem in das Getriebe feſtgemachten Bohrer, theils Röhre zu den Schießgewehren, theils große Stämme und Blöcke zu Waſſer= und Brunnen=Röhren, durchbohret werden.

Was zuvörderſt die Flintenbohrmühle, oder die Bohrmühle zu den Schießgewehren, Fig. 337, betrifft, ſo hängt das Waſſerrad A dieſer vortheilhaften Maſchine, durch eine gemeinſchaftliche Welle, mit dem Kammrade B zuſammen, und dieſes ſetzt ein Getriebe C in Bewegung, deſſen Welle auf den Bohrmühlen gewöhnlich 3 Kammräder zu tragen pflegt, deren jedes zu einer Bohrbank gehört. Da aber alle Bohrbanken völlig einander gleich ſind, ſo liefert die Zeichnung nur Ein Kammrad, D, mit ſeiner Bohrbanke. Die Zähne des Kammrades D greifen in das Getriebe E, welches den Bohrer F G umdrehet. Jede Bohrmühle hat ihre Eſſe, worin dieſe Bohrer aus gutem Stahl geſchmiedet, und aufs beſte gehärtet werden. Ein ſolcher Bohrer hat an einem Ende einen vierkantigen Zapfen, Fig. 338, a b, womit derſelbe in einer Büchſe F des Getriebes E (Fig. 337) befeſtiget wird. Die Spitze des Bohrers c d (Fig 338) läuft vorn etwas ſpitziger zuſammen, und ſie muß vierkantig ſeyn, weil, dem Zwecke des Bohrers gemäß, die Kanten ſchneiden müſſen. Der Bohrer läuft zwiſchen den beyden hölzernen Wänden H I, K L, (Fig. 337) der Bohrbanke; und in einer Falze läßt ſich ein eiſerner Schieber, M N, zwiſchen den

Wänden hin und her ſchieben. In der Mitte des horizontalen Theiles MN dieſes Schiebers, ſteht eine ſtarke Stange von Eiſen ſenkrecht, O, worin ein vierkantiges Loch ausgehöhlt iſt. Auf der Wand KL ſiehet man Zapfen, die von Eiſen ſind, und etwann 2 Zoll von einander abſtehen. Endlich ſteht kurz unter dem Schieber MN, und dem Bohrer FG ein Trog mit Waſſer.

Ein Bohrer reicht nicht hin, das Rohr völlig auszubohren, und daher hangen neben der Banke mehrere Bohrer, die an Stärke etwann um 1 Linie ſtufenweiſe abnehmen. Man wählt aber jederzeit einen Bohrer, deſſen vierkantige Spitze zwar nicht leicht, aber auch nicht zu ſchwer, in das Rohr hinein geht. Der vierkantige Zapfen wird bloß in die Büchſe des Getriebes F hinein geſteckt, und das Rohr befeſtiget man mit einem Keile in dem Loche der Stange O. Die Oeffnung des Rohres muß genau auf die Spitze des Bohrers treffen, und das Loch der Stange O wird nach dieſem Zwecke abgemeſſen. Der Arbeiter ſchiebt das Rohr mit dem Schieber MN, von I bis G ſo weit auf den Bohrer hinauf, daß die äuſſerſte Spitze des Rohres die Büchſe des Getriebes E berührt, und treibt den Schieber, mit dem Hebel, Fig. 339, wieder von G bis H zurück. Er haket nähmlich das gekrümmte Ende dieſes Hebels in einen Zapfen auf der Wand KL ein, und lehnt den Arm des Hebels gegen den ſenkrechten Theil des Schiebers O nach dem Getriebe E zu. Auf dieſe Art preßt er den Schieber und zugleich das Rohr beſtändig zurück, indem er die Krümmung des Hebels, im erforderlichen Fall, wieder in einen neuen Zapfen auf der Wand KL einhaket. Während daß der Arbeiter den Schieber MN mit dem Rohr zurück treibt, dreht das Getriebe E den Bohrer FG beſtändig in dem Rohre um, und glättet hierdurch die Seele des Rohres. Es würde aber auch bald durch das ſtarke Reiben glühend werden, und an ſeiner Dauerhaftigkeit Schaden leiden, wenn man dem Uebel nicht zuvor käme. Der

Arbei-

Arbeiter bewegt daher nur mit der linken Hand den Schieber M N, vermittelſt des Hebels, Fig. 339, und mit der rechten benetzt er aus dem Troge unter dem Bohrer das Rohr beſtändig mit Waſſer. Dem ungeachtet erhitzt ſich das Rohr ſchon dergeſtalt, daß das aufgegoſſene Waſſer raucht. Dieſe Beſchäftigung ſetzt man mit einigen Bohrern von zunehmender Stärke fort, und erforſcht das Rohr jederzeit, wenn ein Bohrer gebraucht iſt, mit einer Kugel. Mit dieſer Benennung beleget man auf den Bohrmühlen einen eiſernen Cylinder, der etwann 1½ Zoll lang, und ſo dick iſt, als die bleyerne Kugel, welche aus dem Gewehre geſchoſſen werden ſoll. Man läßt ſie durch die Seele des Stückes durchfallen. So bald die Kugel ziemlich ohne Hinderniß in der Röhre hinab fällt, ſo iſt es Zeit, die Seele zu polieren. Man nimmt hierzu zwar einen gewöhnlichen, aber ſtumpfen, Bohrer, der abermahl wieder etwas weniger ſtärker iſt, als der Bohrer, welcher das Rohr zuletzt ausbohrte. Allein der Arbeiter ſteckt auf einer Seite der vierkantigen Spitze des Bohrers zwiſchen den Bohrer und das Rohr ein kleines Stück weiches Holz, und benetzt es vorher mit Leinoehl. Der Bohrer, vereinigt mit dem Holze, polieret die Seele des Rohres völlig glatt, indem man dieſe Arbeit mit einigen Bohrern von zunehmender Stärke ſo lange fortſetzt, bis die Kugel gemächlich durch die Seele durchfällt. Daher wird das Rohr abermahl nach dem Gebrauche jeden Bohrers mit der Kugel probiert. Zuletzt hält der Arbeiter das Rohr gegen das Licht, uud bemerkt, ob etwann in der Seele eine Vertiefung oder ein Splitter ſey. Findet ſich ein ſolcher Fehler, ſo bemerkt er die Stelle auf dem Rohre mit Kreide, und der Rohrſchmid bekommt es wieder zurück, um es von neuem auf dem Dorn zu ſchmieden.

Die Bohrſpäne, welche beym Ausbohren der Gewehre abgehen, können wieder zu gute gemacht werden, indem man ſie nähmlich auf dem Eiſenhammer in dem ſogenannten Blauofen, wieder

wieder zu einer zuſammenhängenden Maſſe, oder zu einer Suppe, ſchmelzen läßt.

Das Bohren der hölzernen Waſſerröhren, geſchieht vermittelſt eines Bohrſtuhles, und gewiſſen dazu eingerichteten Bohrers.

Der Bohrſtuhl iſt eine Maſchine, auf welcher die Röhre, die gebohret werden ſoll, mit Keilen, Klammern oder Schrauben befeſtiget wird, daß ſie nicht nur feſt, ſondern auch recht perpendiculär gegen den Bohrer liege.

Fig. 340, iſt ein gemeiner Bohrſtuhl, nur daß die Bäume, ſo lang als der Bohrer iſt, über die Röhre heraus gehen müſſen, und jeder Baum mit ſtarken eingegrabenen Säulen oder Füßen wohl verwahrt iſt.

AB und CD ſind die Balken, welche accurat nach der Schnur gearbeitet ſeyn müſſen. E F G H, zeigen 4 Säulen, welche tief und feſt in die Erde geſenkt ſind, darauf der Balken A B mit Zapfen wohl befeſtigt iſt. Desgleichen iſt auch der Balken C D befeſtigt. I und K ſind 2 Querbande, womit die Balken A B und C D an einander befeſtigt ſind. L M N O, ſind 4 Arme, zwiſchen welchen die Röhren mit Keilen feſtgemacht werden. P und Q ſind 2 Regeln oder Leiſten, welche ſich zwiſchen den beyden Balken AB und CD hin und her ſchieben laſſen, doch aber wegen der Abſätze weder gegen A noch C weichen. Die Regeln haben in r und ſ eine halbe Ründung, ſo groß als die Stange des Bohrers ſtark iſt, und ſind dergeſtalt eingerichtet, daß die Röhre mit ihrem Centro, oder wo der Bohrer angeſetzt wird, dieſen gleich gekeilet werden kann. r t ſ, zeigt eine Linie, welche mitten durch die Röhre oder durch ihr Centrum gehet.

Dieſe Regeln und Leiſten dienen dazu, daß, wenn die Stange des Bohrers in dieſe beyde Ründungen eingeleget wird, ſolcher allezeit richtig fortgehe. Damit dieſe Regeln P und Q, mit ihren Oeffnungen r und ſ nicht von dem Centro der Röhre abweichen, müſſen die Bäume A B und C D accurat nach der Schnur bearbeitet, und nach der Setzwage befeſtigt ſeyn.

Fig. 341, iſt ein Bohrſtuhl, da der Bohrer durch ein Waſſerrad, oder mit einem Drehrade durch ein Pferd oder einen Ochſen getrieben wird.

ABCD, iſt der eine Theil des Geſtelles, welcher in der Erde feſtgemacht iſt. EFGH, iſt ein Ruth-Rahmen, auf welchem die

die Arme I K feſtgemacht ſind, zwiſchen welche die Röhren geſtoßen und mit Schrauben oder Keilen befeſtiget, und allemahl in das Centrum geſtellet werden können. Der Nuth=Rahmen E F aber muß willig hin und her ſich ſchieben laſſen, damit ihn Eine Perſon, wie hier zu ſehen iſt, regieren könne.

Weil aber eine ſolche Röhre ziemlich ſchwer iſt, ſo kann man lieber etliche Rollen anbringen laſſen, worauf der Rahmen willig läuft, wie ſolche mit Puncten in m, n und o angedeutet ſind.

P iſt der Bohrer, welcher bey Q an einen Trilling R geſteckt iſt, welcher nach Befinden viel oder wenig Triebſtecken haben kann, nachdem nähmlich die äuſſerliche Gewalt ſchnell oder ſtark iſt.

S iſt das Sternrad, welches an der Welle T ſtecket; und an dieſe Welle kann ein Rad, welches vom Waſſer getrieben, oder ein Tretrad, welches von Menſchen getreten wird, ſeyn.

Fig. 342 zeigt, wie auf dem Bohrſtuhle der Bohrer durch ein Schwungrad getrieben werden kann.

A iſt die Röhre; B, der Bohrer; C, das Rad, welches mit Bley ausgegoſſen iſt; D, die Handhabe. Es iſt an der Stellage weiter nichts zu ändern, als nur, daß die Balken A B und C D weiter von einander geſetzt werden müſſen, damit das Schwungrad C dazwiſchen Platz habe.

Von Bohrmühlen, ſiehe Johann Matthias Beyers Schauplatz der Mühlenbaukunſt, Lpz. und Rudelſt. 1735, gr. f. Th. I, S. 109, f.

Jac. Leupolds Schauplatz der Waſſerbaukunſt, Lpz. 1724. gr. f. S. 67—69, und P. N. Sprengels Handwerke und Künſte, 7te Samml. Berl. 1771, 8. S. 92—95.

Bohr=Scheibe der Stellmacher, ſ. oben, S. 170.

Bohr=Schmid, ſ. Zeug=Schmid.

Bohr=Späne, beym Ausbohren der Gewehre abgehende, können wieder zu gute gemacht werden; ſ. oben, S. 173, f.

Bohr=Stachel der Golddrahtzieher, ſ. unter Draht.

Bohr=Stuhl, ſ. unter Bohr=Mühle, S. 174.

Boi, Fr. Boie, eine Art Zeuge; ſ. Boy.

Boileine, Fr. Bouline; ſ. unter Schiffs=Tau.

Boiliamini, ſ. unter Bolus.

Bois. Dieſes franzöſiſche Wort bedeutet 1) das Holz von gefällten Bäumen, 2) ein Gehölz, eine Waldung, ein Wald, ein Forſt, ein mit wilden Bäumen bewachſener oder bepflanzter großer Ort.

Bois affoibli, ein Bauholz, dem man nicht völlig ſeine vierkantige Geſtalt gelaſſen, ſondern, von einer gewiſſen Stelle an, ſeine Dicke verringert hat, z. E. um ihm eine Höhlung, Krümmung, oder einen ſchrägen Ablauf zu geben.

Bois d'Aloès, ſ. Paradies-Holz.

Bois d'Andelle, ſ. *Andelle*, Th. II, S. 79.

Bois apparent, ein freyſtehendes oder freyliegendes Holzwerk, welches jedermann ins Geſicht fällt, und von nichts bedecket wird; z. E. ein unbedeckter oder unangeſtrichener Fußboden, ein unüberzogener Verſchlag, u. d. gl.

Bois arſin, Bäume, die im Walde entweder zufälliger Weiſe in Brand gerathen, oder aus Bosheit angeſteckt worden ſind; durch Brand oder vom Feuer beſchädigte Bäume. Siehe Brand in den Wäldern

Bois de Bambou, Bambusholz; ſ. Bambus, Th. III, S. 487.

Bois en billes, ſ. unter *Bille*.

Bois bombé, ein Baum oder Holz, ſo von Natur bogenförmig-krumm gewachſen iſt; ein bauchiges Holz.

Bois boucau, Scheitholz, welches durch die Länge der Zeit das zum Klafterholz gehörige Maß verloren hat; eingeſchrumpftes, oder (wie man an einigen Orten ſpricht) eingeſchnurrtes Holz.

Bois bouge, ſ. *Bouge*.

Bois de Bréſil, ſ. Braſilien-Holz.

Bois de brin, oder Bois de tige, nennet der Zimmermann einen nach ſeinem ganzen Wuchs gewaldrechteten Baum; ein langes grob beſchlagenes Bauhol , woran das Stamm- und Zopf-Ende noch beyſamme i ſind.

Bois de broſſe, heißt, bey dem Bürſtenbinder, das in gleichen Abſtänden mit Löchern verſehene Holz, worein die Borſtenbüſchel eingefüget werden. Siehe Bürſte.

Bois de Campéche, ſ. Kampeſchehols.

Bois canard, Flößholz, das man auf einige Zeit im Waſſer herum treiben läßt, damit es compacter werde.

Auch

Auch nennet man Bois canards Scheite, die zu Grunde geſunken, oder, die am Ufer hangen geblieben ſind.

Bois cantibai, oder cantiban, Bauholz, das nur auf Einer Seite wahnkantig (flache) iſt.

Bois carié, faules, wurmſtichiges, verrottetes Holz.

Bois carré, ſ. *Bois équarri*

Bois chablis, Windfälle, Windbrüche; ſ. Wind-Bruch.

Bois de chandelle, ſ. Citronen-Holz.

Auch nennen einige Amerikaner das Fichtenholz alſo.

Bois en chantier, in großen Haufen aufgeſeztes (aufgeſchichtetes, aufgeſtapeltes) Holz, beſonders in Holz-Magazinen und auf Bauhöfen.

Bois de charpente, Bois à bâtir, Zimmerholz, Bauholz.

Bois de charronage, Wagnerholz, Stellmacherholz, Rademacherholz; Holz, welches zu Rädern, Wagengeſtellen, Wagenleitern ꝛc. dient.

Bois de chauffage, Bois à bruler, Brennholz; Holz zur Feuerung im Ofen und auf dem Herde.

Bois de citron, ſ. Citronen-Holz.

Bois combugé, Holz, das vom Waſſer durchdrungen und aufgequollen iſt.

Bois de compte, (Zählholz), nennet man in Paris dasjenige Brennholz, wovon höchſtens nur 62 Scheite erfordert werden, um die 3 Ringe auszufüllen, welche zuſammen eine Fuhre Holz (Voie de bois) betragen. Die Scheite von dieſem Bois de compte ſollen, nach der Verordnung, wenigſtens 18 Zoll dick ſeyn; und in ſo fern iſt das Bois de compte einerley mit dem Bois de moule, nur mit dem Unterſchiede, daß erſteres en voie, oder in abgemeſſener Anzahl, lezteres aber auch ungeklaftert, (nur daß es ſeine Dicke von wenigſtens 18 Zoll haben muß) verkauft wird. Siehe *Bois de moule.*

Bois de corde, Klafterholz; Holz, welches nach dem Klaftermaß (à la membrure) verkauft wird, und gemeiniglich aus Stangenholz (Bois ramis) und dickem Aſt-

werk beſteht. In Frankreich muß ein Scheit Klafter-Holz zwiſchen 6 und 17 Zoll dick ſeyn, (denn wenn es 18 Zoll und darüber dick iſt, ſo heißt es (Bois de moule.) In Frankreich hat das Klafter-Maß 4 Fuß Höhe, und 4 Fuß Breite. So viel Holz als dieſes Klafter-Maß faſſet, macht eine Voie (oder Fuhre) aus; und 2 Voies betragen erſt 1 Corde oder Klafter.

Bois de Cypre, ſ. Roſen-Holz.

Bois déchauſſés, Bäume, die am Stocke (oder untern Theile des Stammes) von Erde entblößt worden ſind; über der Wurzel gelüftete Bäume.

Bois dechiré, die Aeſte oder übrig gebliebenen kleinen Stücke von einem verarbeiteten Holz, oder auch von alten Schiffen, das man zu Brennholz verhauet.

Bois en défends, oder défens, Hägeholz; ein Gehölz mit ſchönwachſenden Bäumen, welches nicht eher abgetrieben (abgeholzet) werden darf, als bis die Bäume ihre vollkommene Höhe erreicht haben, und worein kein Vieh getrieben werden darf, ſo lange die Bäume noch nicht 7 bis 8 Jahre alt ſind. Siehe auch den folgenden Artikel.

Bois défenſable, ein Stück Wald, wo die Bäume ſchon ſo groß ſind, daß ſie nicht leicht mehr beſchädiget werden können, und wo deswegen dem Viehe die Weide vergönnet wird. S. auch den vorhergehenden Artikel.

Bois de délit, Bäume, die heimlich und verbothener Weiſe im Walde abgehauen ſind.

Bois à dentelle, Bois de dentelle, Spitzenholz; ſiehe Lagetto-Holz.

Bois déverſé, oder gauché, Holz, das, weil es ſich geworfen hat, (oder geſchwunden iſt) krumm oder ſchief geworden iſt.

Bois doux, ſ. *Bois gras*.

Bois dur, ſ. *Bois ruſtique*. Auch wird unter Bois dur, oder Bois dur du Canada, das gelbliche Holz von der Hopfen-Hagbüche (Carpinus Oſtrya *Linn.*) verſtanden.

Bois

Bois d'echantillon, Holz, das nach einem beſtimmten Maße zugehauen oder zugeſchnitten iſt; Hölzer von beſtimmter oder verordnungsmäßiger Größe.

Bois echauffé, ſ. *Bois rouge.*

Bois d'email, Bois de mail, über Hirn (oder über den Spiegel) geſchnittenes Holz, d. i. ein Holz, welches nach der Schräge, vom Centrum nach der Circumferenz zu, gehauen, geſägt oder gehobelt iſt.

Bois d'enfonçure, Holz zu Faßdauben und Faßböden.

Bois d'entrée, Bäume, die theils grüne, theils dürre Zweige und Aeſte haben; halb-dürres Holz.

Bois équarri, Bois d'écarriſſage, Bois carré oder quarré, gewaldrechtetes Holz; grob beſchlagenes Bauholz, d. i. welches ſchon im Walde, ſobald es gefällt worden, mit der Axt vierkantig im Groben behauen worden iſt, ſo daß man ihm nicht nur die Rinde, ſondern auch den mehreſten Splint, abgeſtoßen hat. Es muß wenigſtens 6 Zoll Dicke haben.

Bois en état, Holz, das noch auf dem Stamme ſteht.

Man könnte es Stammholz nennen, wenn nicht dieſes letztere Wort in der Forſtſprache eigentlich dem Unter- oder Schlagholze entgegen geſetzt wäre.

Bois d'eventail, die Stäbe und Faſſung eines Fächers, ſie mögen von Holz, Elfenbein, oder anderer Materie, ſeyn.

Bois à faucillon, dünnes Unter- oder Buſchholz, das mit einer Hippe oder Sichel abgeſchnitten werden kann.

Bois de fente, ſ. *Bois de réfend.*

Bois de fer, ſ. Eiſen-Holz.

Bois ferme, ſ. *Bois ruſtique.*

Bois de Fernambuc, ſ. unter Braſilienholz.

Bois de fièvres, nennen einige die China-Wurzel.

Bois flache, oder flacheux, wahnkantiges Holz. Mit dieſer Benennung beleget man 1) ein Holz, das nur erſt gewaldrechtet oder grob beſchlagen iſt, und alſo an den Ecken noch etwas Borke, oder Splint, (oder die ſo genannte Wahnkante) hat. In dieſem Sinne

iſt bois flache mit bois équarri einerley. 2) Dasjenige gewaldrechtete oder grob beſchlagene Holz, an welchem die Wahnkante nicht gleich und gerade, ſondern ſchief, fortläuft, und welches ſich folglich ohne ſehr beträchtlichen Abgang nicht ſcharfkantig behauen läßt.

Bois flotté, Flößholz; Holz, welches auf einer Flöße (Train) den Strohm hinab an den beſtimmten Ort angeſchwemmet wird.

Bois de fuſil, der Flintenſchaft, ingleichem das Schäftholz.

Bois de fuſtet, ſ. Gelb-Holz.

Bois de haute futaie, hochſtämmiges Holz; hohes Stammholz, d. i. geradſtämmige Bäume, die man zu großen Hauptſtämmen aufzieht, und nicht eher fällt, als bis ſie ihren möglichſten Wuchs in die Höhe und Dicke erreicht haben. Es wird auch Oberholz genannt, doch nur in dem Falle, wenn Stangenholz oder Unterholz (bois taillis) dazwiſchen ſteht. Dieſes letztere wird drey Mahl ſchlagbar, ehe jenes abgetrieben werden kann.

In der gemeinen Sprache heißt Bois de haute futaie, ein hoher Wald; ein Wald, worin lauter hohe Bäume ſtehen.

Bois gauché, ſ. *Bois déverſé*.

Bois gélif, vom Froſt beſchädigtes Holz.

Bois genti, oder gentil, Seidelbaſtholz; ſ. Kellerhals.

Bois giſant gefälltes Holz; Lagerholz; ein umgehauener Baum, der auf der Erde liegt.

Bois gras, oder Bois doux, weiches Holz, d. i. Holz mit ſehr unmerklichen Faſern, und wenigern pores und Knoten, welches daher ſich leichter, als andere Holz-Arten, bearbeiten läßt, z. E. Lindenholz, Ellernholz, friſches Eſchenholz, Eſpenholz, und jedes Nadel- oder Tangelholz.

Einige verſtehen unter Bois gras, ein mürbliches Holz, oder welches ganz mürbe Fibern hat, weil ſein Baum bereits im Abnehmen begriffen oder überſtändig geweſen iſt.

Bois de gravier, Holz, das auf einem Kiesgrunde, oder überhaupt auf ſteinigem Boden, wächſt.

In

In Paris nennet man alſo inſonderheit dasjenige Holz, welches man daſelbſt aus Bourgogne, Nivernois, und beſonders aus Montargis, halb auf der Achſe, halb auf der Flöße, zugeführt bekommt.

Bois de grille, der Federſtock, heißt, bey den Strumpf-Webern, am Stuhl derjenige hölzerne Balken, worein eine Reihe ſtählerne Federn, perpendikulär neben einander, eingeſchlagen ſind.

Bois en grume, ſ. unter *Bille*.

Bois de jasmin, ſ. Citronen-Holz.

Bois d'Inde, ſ. Kampeſchen-Holz.

Bois jaune, ſ. Gelb-Holz, und Tulpen-Baum.

Bois iſabelle, ſ. Iſabell-Holz

Bois lavé, heißt dasjenige zerſchnittene (oder geſägte) Bauholz (Halbholz oder Kreutzholz), dem der Zimmermann alle Züge, welche die Säge des Holzſchneiders darauf zurück gelaſſen hatte, mit der Queraxt abgenommen hat; glatt beſchlagenes Bauholz.

Bois à limer nennet man, bey den Schlöſſern und andern Profeſſioniſten in Metall, ein kleines Stückchen Holz, welches man in den Schraubſtock einſpannt um das Stück Arbeit, welches man in der Hand hält, und befeilen will, darauf anzulegen.

Bois de lit, ein hölzernes Bettgeſtelle; eine Bettlade; ein Spanbett.

Bois luiſant, Scheinholz; faul Holz, das bey Nacht leuchtet.

Bois madré, noué oder nouailleux, knotiges, knorriges, maſeriges Holz; ein Holz, welches ſich, wegen ſeiner vielen Knoten und in einander verwachſener Faſern, nicht ſpalten läßt.

Bois de mail, ſ. *Bois d'émail*.

Bois marmenteaux, oder Bois de touche, Bäume, die man nur zur Zierde pflanzt, um ein Schloß herum, oder vor Häuſern und Gärten, oder in einem Garten um ein Luſtſtück herum.

Bois de merrain, in dünne breite Bretchen geſchnittenes Holz, z. E. aus jungen Eichenholze, zu Faßdauben für den Böttcher, oder auch aus anderm Holz, zu Feldern und Füllungen für den Tiſchler. Es pflegt ungefähr 1 Zoll dick, und 3 bis 4½ Fuß lang zu ſeyn.

Bois mi-plat, oder méplat, Breitholz, d. i. Holz, dem man beym Beſchlagen (en l'ecarriſſant) mehr Breite als Dicke läßt, z. E. wenn es zu Bohlen und Bretern beſtimmt iſt.

Bois mort, ein abgeſtandener Baum; ein Baum, der auf dem Stamme verdorben iſt; ingl. das Holz von einem ſolchen Baume. Siehe auch *Bois vif.*

Bois de moule, oder Bois de quartier, Holz in dicken Stücken, deren jedes ſein feſtgeſetztes Maß hat.

In Frankreich muß jedes Stück vom Bois de moule wenigſtens 18 Zoll dick ſeyn.

Man nennt es Bois de quartier, weil gemeiniglich 4 dergleichen Scheite aus Einem Holzſtücke geſpalten werden. Es heißt auch Bois de traverſe, weil, wenn man es mißt, zwiſchen jede Höhe von 4 Fuß, d. i. zwiſchen jede Voie oder Demi-Corde, ein Querholz (Traverſe) gelegt wird. S. auch oben Bois de corde.

Bois mouliné, oder vermoulu, angefaultes und wurmſtichiges Holz; ſ. Wurmfraß.

Bois neuf, Holz, das nicht ins Waſſer gekommen, ſondern auf der Achſe, oder in einem Schiffe oder Fahrzeuge, herzu geführt worden iſt. Es iſt der Gegenſatz vom Bois flotté.

Bois noué oder noueilleux, ſ. *Bois madré.*

Bois d'ouvrage, Holz zum Verarbeiten; Werkholz, Nutzholz, Geſchirrholz, u. d. gl.

In Frankreich verſteht man gemeiniglich durch Bois d'ouvrage Holz, das vom geringen Landmann ſchon im Walde zu allerley Beſtimmungen einiger Maßen vorbereitet wird, z. E. zu hölzernen Schuhen (Sabots), zu Eimern, Schaufeln, hölzernen Löffeln, u. d. gl.

Bois ouvré, verarbeitetes Holz. Bois non ouvré, Holz, das noch unverarbeitet da liegt.

Bois pelard, abgeſchältes Holz; Holz, dem man die Rinde oder Borke abgeſchält hat, um Lohe daraus zu machen.

Bois perdu, Holz, welches man ſcheiterweiſe in einen Fluß oder Canal geworfen hat, damit dieſe Scheite bis an den Ort ſchwimmen, wo ſie, ordentlich verbunden, entweder auf einer Flöße, oder auf einem Schiffe, weiter fortgeſchaffet werden. Man ſagt: jetter des buches dans la rivière à bois perdu.

Bois à pipes, Faß- oder Stabholz.

Bois puant, Stinkbaum; ſ. *Anagyris*, Th. II, S. 28.

Bois en pucil, ein erſt vor kurzer Zeit abgetriebenes Gehäu; ein friſches Hau oder Häu. Es heißt friſch, wenn ſeit ſeiner Abholzung noch keine drey Jahre verfloſſen ſind.

Bois quarré, ſ. *Bois équarri.*

Bois de quartier, ſ. *Bois de moule.*

Bois rabougri, verbuttetes und knorriges Holz, welches, ſtatt gerade in die Höhe zu ſchießen, krumm und kurz geblieben iſt; krüppeliges Holz.

Bois récepé, oder Bois en récépage, junges Holz, das, weil es beſchädigt war, unten abgekappt oder abgeſchnitten worden iſt, um hernach aufs neue deſto friſcher und gerader zu wachſen.

Bois refait, Holz, welches man auf allen vier Seiten ſchnurgerade zugehauen hat, nachdem es vorher ſchief oder wahnkantig geweſen iſt.

Bois de réfend, Bois de fente, Holz, das ſich, dem Faden nach, leicht in viele Theile ſpalten läßt; Klöbholz; Spaltholz, z. E. zu Latten, Weinpfählen, kleinen Bretchen, Schindeln, u. ſ. w. Lattenholz, Schindelholz.

Bois de remontage, allerley vorräthiges Geſchirrholz, insonderheit auf den Zeughöfen, zur Ausbeſſerung der Wägen, der Karren, der Lafeten, u. ſ. w.

Bois en retour, oder ſur le retour, Holz, das ſchon zu alt iſt, wipfeldürr wird, und hier und da zu verderben anfängt.

Bois de Rhodes, Bois de roſe; ſ. Roſen-Holz.

Bois de haut revenu, hoch aufgeſchoſſene Bäume von 40 bis 60 Jahren, die aber noch nicht ihr völliges Wachsthum erreicht haben.

Bois rouge, oder echauffé, rothfaules Holz; durch eingezogene Näſſe verſtocktes und im Kern roth gewordenes Holz, das einen Anſatz zur Fäulung hat, und daher nicht wohl zum Verarbeiten taugt.

Auch verſteht man durch Bois rouge, oder Bois de ſang, das falſche Campechenholz, Blut- oder Roth-Holz; ſ. unter Campechen-Holz.

Bois roulé, Holz, welches ſich inwendig am Stamme geworfen hat, weil der Baum, zu der Zeit als der Saft eintrat, durch ſtarke Windſtöße litt, wodurch die Jahrkreiſe oder Saftfugen ſich von einander getrennt haben. Dergleichen Holz taugt nur zur Feuerung.

Bois de ſang, ſ. *Bois rouge.*

Bois ſatiné, ſ. Ferole-Holz.

Bois des ſciage, Bois de ſcie, Sägeholz; d. h. 1) Holz, welches zu kleinen Balken, zu Bohlen und Bretern wirklich zerſchnitten (geſägt) iſt; 2) Holz, das zum Zerſchneiden oder Sägen beſtimmt iſt, z. E. das oben S. 182 erwähnte Breitholz (bois méplat), welches keine 6 Zoll dick, und alſo breiter als dick, iſt.

Bois taillis, Schlagholz; lebendiges Holz, d. i. Holz, welches immer nachwächſt; Holz, das, wenn es abgehauen worden, allezeit vom Stocke wieder ausſchlägt, Sommerlatten treibt, und alle 10, 15 oder 20 Jahre wieder ſchlagbar wird. Siehe Gehäu.

Wenn dergleichen Holz unter hochſtämmigen Holze (bois de haute futaie) ſteht, ſo wird es Unterholz genannt; in Abſicht auf ſeinen Gebrauch aber Stangenholz oder Lattenholz.

Bois de teinture, Färbeholz. Gemeiniglich wird darunter das Braſilienholz verſtanden.

Bois de tige, ſ. *Bois de brin.*

Bois tortillard, oder tortu, ſehr krumm gewachſenes Holz, das man, beym Klaftern, auswirft, weil es zu viel leeren Raum verurſachen würde.

Durch

Durch Bois tortu verſteht man auch zuweilen das Holz des Weinſtockes, das Rebenholz.

Bois de touche, ſ. *Bois marmentaux*.

Bois de tourne-broche, heißt, bey den Drechslern, das Holzwerk, welches zu einer Art Bratenwender gehört, z. E. die hölzernen Rollen, Räder, Spindel ꝛc.

Bois tranché, Holz, deſſen Faſern mehr überzwerch, als nach dem Faden des Baumes, gewachſen ſind; Holz mit vielen Querfaſern, die deſſelben Diameter gleichſam durchſchneiden, daß es daher in einer horizontalen Lage keine Laſt tragen kann, auch ſich nicht in einer ziemlichen Länge nach dem Faden ſpalten läßt.

Bois de traverſe, ſ. *Bois de moule*.

Bois en tronçons, ſ. *Bille*.

Bois verd, grünes Holz, d. i. naſſes Holz (im Gegenſatze des Bois ſec oder trocknen Holzes).

Bois verds, bedeutet zuweilen ſo viel als Arbres toujours verds, immergrüne Waldbäume.

Bois vermoulu, ſ. *Bois mouliné*.

Bois vif, grünes oder lebendiges Holz; Bäume, welche Aeſte und Blätter treiben, Holz, das noch Saft zieht, (im Gegenſatz des Bois mort). Steht aber Bois vif im Gegenſatz von mort-bois, ſo bedeutet es Eichen-Holz, Büchenholz, und überhaupt ſtarkes Holz von anſehnlichen Bäumen.

Bois de violette, Bois violet, Veilchenholz, L. Lignum violaceum, violen-bräunlich Ebenholz; ſiehe unter Eben-Holz.

Bois volans, Holz in einzelnen Scheiten, die der Strohm gerade nach dem Hafen oder ſonſt an den beſtimmten Ort hinführt; Holz, das gerade dem Fluß nachgeht.

Bey den Edelſteinſchneidern, heißt Bois, das dicke und kurze durch und durch ausgebohrte cylindriſche Klötzchen, worauf der Künſtler ſeine Hand, zur ſicherern Führung derſelben, anlehnt.

Bey den Jägern, heißt Bois, das Hirſch-Geweih oder Gehörne.

In der Schifffahrt, heißt faire du bois, das Schiff mit Brennholz verſehen; irgendwo anlanden, um Brennholz einzunehmen.

Im Kegelſpiel, bedeutet Bois die Kegel, im Bret-Spiel aber die Steine. Daher kann abattre bien du bois bedeuten: viele Kegel umſchieben oder niederwerfen, (der gemeine Mann ſagt: viel Holz machen) imgl. viele Steine wegſchlagen.

Bey den Winzern, heißt vieux bois, altes Reb-Holz; der Schenkel unten am Stamme.

Boiſage, ſ. *Boiſerie*.

Boiſer, täfeln, austäfeln; die Wände eines Zimmers mit Täfelwerk bekleiden, d. i. ſie mit ſauberem Breterwerke belegen.

In der Landwirthſchaft, heißt Terre bien boiſée, ein mit Holz oder Waldung wohl verſehenes Landgut.

Boiſerie, oder Boiſage, das Täfelwerk; die Bekleidung der Wände eines Zimmers mit Breterwerke.

Boiſeux, holzicht, holzartig, was die Natur des Holzes hat.

Boiſilier, nennet man zuweilen diejenigen vom Schiffsvolke, die man ausſchickt, Holz zum Schiffsgebrauch zu hauen.

Boiſſeau, ein gewiſſes rundes Gefäß von Holz zum Ausmeſſen des Getreides, des Mehles, des Obſtes, der Aſche, u. ſ. w. Siehe Scheffel.

Bey den Bortenwirkern und Knopfmachern, heißt Boiſſeau, ein walzenförmiges hölzernes Klöppelinſtrument, welches ganz leicht, inwendig hohl, und oben mit einem Pappdeckel überzogen iſt, und von dieſen Profeſſioniſten über die Knie gelegt wird, wenn ſie kleine Handarbeit, z. E. Kniebänder, u. d. gl. machen. Am obern Theile dieſes Inſtrumentes befindet ſich ein metallener Haken, an welchen die geklöppelte Arbeit eingehänget wird.

Bey den Fiſchern, heißt es ſo viel als Naſſe; ſiehe Fiſch-Reuſe.

Bey den Röhrmeiſtern, heißt Boiſſeau die kupferne Büchſe, in welcher der Drehſchlüſſel eines Hahnes umgedrehet wird.

Bey den Töpfern, heißt Boiſſeau de poterie, oder ſchlechtweg Boiſſeau, ein weites röhrenförmiges Stück von gebranntem Thon, welches ungefähr wie ein Scheffel ohne Boden ausſieht. Es werden viele dergleichen Stücke über einander geſetzt, um zuſammen die Röhre zu formiren, z. E. zu einem Privet ꝛc. Es gibt auch dergleichen Röhrenſtücke von gegoſſenem Eiſen; alsdann heißen ſie Boiſſeaux de fonte.

Boiſſelage, bedeutete ehemahls das Amt eines Korn-Meſſers.

Boiſſelée, ein Scheffelvoll.

Boiſſelée de terre, ein Stück Landes, worauf man ſo viel ſäen kann, als ein Scheffel austrägt. Acht Boiſſelées betragen ungefähr 1 pariſer Arpent.

Boiſſelerie, das Handwerk des Scheffelmachers.

Boiſſelet, ein kleiner Scheffel.

Boiſſelier, ein Scheffelmacher; ein Profeſſioniſt, welcher Scheffel, Schaufeln, Blaſebälge, u. d. gl. macht und verkauft.

Boiſelle, eine kleine Schachtel.

Boiſſon, ein Getränk; etwas, das ſich trinken läßt, oder gewöhnlich getrunken wird.

Zuweilen verſteht man durch Boiſſon denjenigen Wein, welchen jemand für ſich und die Seinigen zum ordentlichen Trunk in ſeinem Keller hält.

In einigen Provinzen nennet man ſchlechtweg Boiſſon den Lauerwein, den Nachwein, den Treſterwein; ſiehe Lurke.

Bey den Schiffern, heißt Boiſſon, die Vermiſchung einer gewiſſen Quantität Waſſer mit etwas Eſſig.

Boîte, eine Büchſe; überhaupt ein hölzernes, beinernes, metallenes, oder pappenes ꝛc. Gefäß mit einem Deckel; ein Käſtchen; eine Schachtel, u. d. gl.

Boîte,

Boîte, heißt auch eine Büchſevoll, ein Käſtchenvoll, eine Schachtelvoll.

Bey den Drechslern, heißt Boîte, ein Holz von 2 bis 3 Zoll Länge, welches dem Hohldockenſtocke angeſchraubet wird, wenn man in der Hohldocke drehen will.

Bey den Emaillierern, das Gehäuſe, worein die Lampe eingeſetzt iſt, um das durch die Hitze des Feuers ins Aufwallen gerathene Oehl, wenn es etwann über die Lampe herausfließen würde, aufzunehmen.

Im Maſchinenweſen, die Pfanne oder Vertiefung, worinn der Zapfen einer Welle gehet.

In der Münzſtätte, heißt Boîte, im Münzſtocke das ſtählerne Gehäyſe, worein man die Münzſtücke leget, wenn man ſie prägen will.

Bey den Nadlern, heißt Boîte (à couper les tronçons) das Schaft- oder Zuſchneide-Model; ſiehe unter Model.

Der Schlöſſer nennet Boîte das Gewinde eines Fiſch-Bandes (Fiche), d.i. den hohlen Theil deſſelben, worein man den Nagel ſteckt, welcher ſtatt des Zapfens (Mammelon) an einem Haſpen dient; ſ. Th. III. S. 509.

Ferner nennet der Schlöſſer, Boîte, die in einen Kloß eingeſetzte und mit Bley angegoſſene eiſerne Dille, welche zur Feſthaltung einer eiſernen Stange dient.

Mehrere Bedeutungen dieſes Wortes, findet man unter dem Art. Büchſe.

Boîte à bille, ſiehe Boîte à moulure.

Boîte du crochet de l'établi, heißt am Werktiſche des Tiſchlers, ein Holz, welches 2 bis 3 Zoll ins Gevierte hat, und in ein am Ende des Werktiſches angebrachtes Zapfenloch hinein geht, worin die eiſerne Zange oder Schraube eingeſetzt iſt, welche das auf der Bank zu behobelnde Bret feſthält.

Boîte d'eſſai, heißt in Frankreich eine kleine Büchſe, worin die auf der Münzſtätte probierte Münzen verſchloſſen liegen, und an das hohe Münzgericht (Cour des

des Monnoies) verſchickt werden, welches ſie ſodann abermahl probieren läſſet.

Boîte a forêt, heißt, bey den Goldſchmieden, Rothgießern, Schlöſſern, und allerley andern in Eiſen und Metall arbeitenden Profeſſioniſten, 1) eine hölzerne Rolle, welche auf dem Stift einer Art Drill- (Windel- oder Bogen-) Bohrer ſtecket, und um welche herum eine Schnur oder ein Riemen an einen Bogen geſchlungen iſt, vermittelſt deſſen die Rolle beweget wird, wenn Löcher gebohret werden ſollen; 2) die viereckige Hülſe, welche ſich an dem einen Ende des Drahtes eines ordinären Drillbohrers befindet, und worein man allerley Bohreiſen einſetzen kann. Ueberhaupt: die Büchſe oder das Gehäuſe eines Windelbohrers. Siehe oben unter Bohrer, S. 167.

Boîte du gouvernail heißt, in der Schifffahrt, das durchlöcherte Holzſtück, durch welches der Kolderſtock (la manivelle,) d. i. das Holz, womit der Helmſtock (le timon oder la barre du gouvernail) regiert wird, gehet.

Boîte à liſſer, ſiehe Glätt-Büchſe.

Boîte de montre, das innere Gehäuſe einer Taſchenuhr, welches das Uhrwerk unmittelbar umgibt, und in deſſen Ring oder Deckel das Uhrglas eingeſetzt iſt.

Boîte a moulure oder à bille, ein Inſtrument, welches aus einem eiſernen Rahmen beſteht, welcher an ſeinen Seiten einen Ausſchnitt hat, um die Amboßklötze einzuſetzen, wie auch eine Nuth, wo ſie vermittelſt 2 Schrauben und eines Schlüſſels feſtgehalten werden.

Boîte de la navette, nennet der Leinweber, am Weberſtuhle oder Schützen, die Höhle oder den hohlen Theil, in welchem die mit dem Einſchlag oder Durchſchußgarn) bewundene kleine Rohrſpule eingehängt iſt.

Boîte de poutre, ein breternes Gehäuſe, zur Einfaſſung eines Balken.

Boîte a ſoudure, ein kleines Käſtchen, worin das Schlag-Loth oder Löthkorn (les paillons) verwahret wird.

Boite, die Zeit, da ein junger Wein trinkbar iſt.

Bey

Bey Einigen bedeutet Boite ſo viel als Boiſſon, Lauer, Geſindewein.

Boite, Boitté oder Bouette, nennen die Fiſcher in Bretagne und in der Normandie einen Köder am Angelhaken.

Boitement, das Hinken, von Boiter, hinken; daher auch Boiteux, hinkend.

In der Reitſchule ſagt man: ce cheval eſt boiteux de la tête, de l'oreille, de la bride, von einem hinkenden Pferde, wenn es, im Gehen, mit ſeinem Kopfe, oder mit dem einen Ohre, oder mit dem Zaume ꝛc. immer nach der Seite des hinkenden Fußes hin, zu nicken ſcheint.

Boîtier, die Salbenbüchſe. Imgl. ein Käſtchen, worin vornehme Leute und Juwelier ihre Juwelen, Ringe u. d. g. verwahren.

Ehemahls nannte man auch Boîtier, einen Schachtel- oder Käſtchenmacher.

Boitout, eine Art Gläſer ohne Fuß, die man nicht hin- ſtellen kann, ſondern austrinken muß.

Boitte, ſiehe Boite.

Boitte, werden auch in Frankreich die kleinen Fiſche, die aus dem Rogen eben ausgekrochen ſind, genennet.

Boitzenburger Bier, ſiehe unter Bier, Th. V S. 14.

Bokas, wird eine Art Kattune oder baumwollene Tücher genannt, die man aus Surate erhält. Einige derſelben ſind weiß, andere blau. Siehe auch Boucaſſin.

Bol, Eiſenthon, Fettthon; ſiehe Bolus.

Bol oder Bau, wird auch der Poſten oder die Stelle ge- nennet, welche die Fiſcher bey dem Beutelgarn (Eyſ- ſauge) einnehmen, damit ſie die Netze der andern Fi- ſcher nicht beſchädigen.

Bolantin, heißt, an der Küſte von Valencia, eine Art Fiſchfang, da 3 oder 4 Männer in einem kleinen Fahr- zeuge ſich 4 Meilen vom Ufer ins hohe Meer begeben, wo das Waſſer ungefähr 40 Klafter tief iſt. Jeder hält in der Hand eine Leine, welche 50 Klafter lang, und an ihrem Ende Seitenleinen hat, woran 3 bis 4 beköderte

Angeln,

Angeln, nebſt einem Bley, damit die Leine zu Boden ſinken könne, angebunden ſind. Dieſe Art Fiſchfang iſt gemeiniglich auf die rothen Meerbrachſen (Sparus erythrinus *Linn.*, Fr. Paget) abgezielt.

Bolar=Erde, L. Terra bolaris, Fr. Terre bolaire, nennet man 1) eine gewiſſe Erde, womit die alten Aegypter ihrem Töpferzeuge die Glaſur gaben; 2) jeden feinen fettigen Thon oder Bolus, woraus Siegel=Erde gemacht werden kann. Siehe **Bolus**.

Bolchen, **Stockfiſche mit großen Bäuchen**; ſiehe **Stockfiſch**.

Bole, ſiehe **Bohle**.

Boletus, Pilz. Boletus bovinus, **Kuh=Pilz**; ſiehe Pilz.

Boletus igniarius, **Feuerſchwamm**; ſ. unter **Schwamm**.

Bolhuert, nennen die Blumiſten eine Tulpenſorte, deren Farben aus Incarnat und Weiß beſtehen.

Boliche, eine Art von Beutelgarnen (Brelin), welche die Spanier auch Xabega nennen.

Boliez, nennen die Fiſcher in Catalonien ein kleines Beutelgarn (Ganguy).

Boline, Fr. Bouline; ſ. unter **Schiffs=Tau**.

Bolis nautica, **Senkbley**; ſ. **Bleiwurf**.

Boll, (welches vermuthlich vom alten angelſächſiſchen Worte bollen, ſchwellen, herkommt, und im Grunde das hochdeutſche hohl iſt,) heißt der Acker, wenn er ſo ſchwammicht, dabey aber ſo locker und kraftlos wird, daß alle nur mögliche Düngung ihn nicht mehr zwingen und binden kann, die darauf fallende Saat zum höchſten Grad der Reife und Vollkommenheit zu bringen.

Boll, Bull, ſagen die Lohgärber von einem Leder, welches zu lange in der Gahre gelegen hat, und dadurch zu hart oder glaſicht geworden iſt. Man ſagt bollicht oder ſpiſſig Leder, deſſen Gegentheil ſchwammicht iſt.

Bolle, Bollen; ſ. Zwiebel.

Bolle, (Rocken=) ſ. *Alliopraſum*, Th. I, S. 524.

Bollen,

Bollen, nennet man auch die Knoten am Flachſe; ſ. Flachs.

Bollenbeißer, ſ. Bärenbeißer, Th. III, S. 434.

Boller, heißt ein gewiſſer ſenkrechter eichener Klotz auf den Schiffen, woran der Schiffer das Ankertau befeſtigt.

Bollicht Leder, eine Art des verdorbenen Leders; ſiehe auf der vorhergeh. Seite, unter Boll.

Bolo, ſ. *Bodo*.

Bologneſer Fenchel, ſ. Fenchel.

Bologneſer Hündchen, der ſpaniſche oder Schooß-Hund, Fr. Chien de Bologne, Chien de chambre, eine Art kleiner, zottiger und langöhriger Hunde, welche von Bologna oder Bononien in Italien ihren Nahmen haben. Sie waren vor einiger Zeit ſehr in der Mode. Man beförderte ihre Kleinheit gemeiniglich dadurch, daß man ſie jung oft mit Branntwein wuſch, und ihnen wenig zu freſſen gab, daher ſie zuweilen die Größe der Eichhörnchen kaum übertrafen, und von Frauenzimmern, als Favoritchen, in den Muffen getragen wurden. Jetzt gehört ein ſolcher Hund, wie der Mops, ſchon unter die Seltenheiten. Vermuthlich hat man ſie, wegen der bey allen Hunden mit langen Haaren unvermeidlichen Unreinlichkeit, wieder aus der Liſte der thieriſchen Favoriten ausgeſtrichen; denn das Abſcheren der Haare war zugleich eine Beraubung ihrer vorzüglichſten Schönheit.

Dieſe Hunde gehören unter die Blendlings-Raßen. Vom kleinen Budel ſcheinen ſie die Schnautze, und vom ſpaniſchen Wachtelhunde das lange Haar über den ganzen Leib zu haben, daher man ihnen auch im Franzöſiſchen den Nahmen Bouffe gegeben hat.

Sie heißen auch malteſer Hunde, Canis melitæus, ſ. melitenſis, weil die erſten Hunde dieſer Art aus Malta gekommen waren.

S. Herrn v. Büffon allgem. Hiſt. der Nat. nach der Ueberſetz. des Hrn. Prof. Käſtner, III Th. 1 B. Hamb. und Lpz. 1756, 4. S. 138; und eben deſſ. Naturgeſchichte der vierfüß. Thiere, nach der Ueberſ. des Hrn. D. Martini, I B. Berl. 1772, 8. S. 184, f. mit einer illuminirten Abbildung.

Bologneſer oder Bononiſche Seide, iſt die beſte unter allen occidentaliſchen; ſ. Seide.

Bologne-

Bologneſer Seifenkugel, ſ. Seifenkugel.

Bologneſer Würſte, Mortadellen; ſ. unter Wurſt.

Bolognini, iſt eine kupferne Münze, die zu Bologna geſchlagen wird, und daſelbſt die Stelle der franzöſiſchen Sols vertritt. Sie gilt 4 Quatrini, d. i. eine römiſche Bajocco, die mit jener auf gleichen Fuß daſelbſt gäng und gäbe iſt. 85 Bolognini oder Bajocci, machen einen bologneſiſchen Scudo, 12 eine Biana, und 6 Bolognini 1 Bolognina, aus.

Bolumbac, Carambolas, Camarix, Carabelli, Chamaroch, iſt eine indianiſche Frucht, in Größe eines Hühnereyes, etwas lang und gelblich, gleichſam in 4 Theile zertheilt, voller Streifen und dazwiſchen befindlichen leeren Plätze, welche ſie um ſo viel angenehmer machen. In der Mitte ſind einige harte Samen enthalten, die einen ſauren und lieblichen Geſchmack haben. Dieſe Frucht wächſt auf einem Baume, welcher ſo groß als ein Quittenbaum iſt, und deſſen Laub den Apfel-Blättern gleichet, nur daß es etwas länger und hellgrün iſt, und dabey ein wenig bitter ſchmeckt. Die Indianer brauchen dieſe Frucht ſehr ſtark, ſowohl zur Speiſe, als zur Arzeney. Sie ſchmeckt ſehr angenehm, erweckt den Appetit, und erfriſcht das Herz. Die Hebammen vermiſchen ſie mit Betel, und laſſen ſie die Weiber, welche eben niedergekommen ſind, einnehmen, damit die Nachgeburt deſto geſchwinder abgehen möge. Sie wird auch zu Gurgelwaſſern gebraucht.

Bolus, ſ. Biſſen.

Bolus, Eiſenthon, Fettthon, L. Bolus, Argilla Bolus *Linn.* Argilla pinguis *Waller.* Fr. Bol, bedeutet überhaupt jede fett- und thonige Erde, die ſich gelinde anfühlen läßt, roth oder gelb, und in Stücken von unterſchiedener Größe iſt; beſonders aber eine blaßrothe fette Erde, welche, nachdem ſie in das Waſſer gethan worden, wie Butter zergeht, oder, wenn ſie nur mit dem Speichel befeuchtet wird, die Feuchtigkeiten ſogleich in ſich zieht.

Vor dieſem ließ man dergleichen aus der Levante und Armenien bringen, und wird auch armeniſcher Bolus, oder armeniſcher Rothſtein, L. Bolus Armena, oder orientalis, Lutum Armenum, Terra Armenica, Fr. Bol d'Armenie oder du Levant, genennet. Jetzt bedient man ſich, anſtatt deſſelben, und zwar mit Recht, eines Bolus, welcher gleichfalls den Nahmen des armeniſchen führt, und ſowohl in Frankreich und an verſchiedenen Orten in Ungarn und Tockay, als in verſchiedenen Gegenden Deutſchlandes, gemeiniglich in Eiſengruben, gefunden wird; z. E. um Annaberg, welcher der gebirgiſche Bolus, L. Bolus Annebergia, genennet wird. In Böheim hat man weißen und rothen Bolus. Unter allen deutſchen iſt der nürnbergiſche der beſte. Derjenige, welcher zu Bouille, in Frankreich, gegraben wird, iſt theils roth, theils grau, theils gelb. In unſern deutſchen Spezereyhandlungen und Apotheken, hat man insgemein den würtembergiſchen, oder auch den ungariſchen, welcher letztere von Tockay kommt.

Of an Hungarian Bolus (Bolus Tockavienſis) of the ſame effect with the Bolus Armenus, ſ. im 1 B. der *Philoſ. Tranſact.* for 1665, and 1666, No. 1, S. 11; und ital. u. d. T. Del bolo d'Vngaria, im *Giornale de Letterati*, per l'anno 1670, in Roma, 4. S. 77.

Es gilt alſo gleich, wo er gefunden werde, dafern nur die rechten Eigenſchaften daran zu finden ſind, und er die Probe hält, welche darin beſteht, daß er zart und glatt, nicht ſandig oder rauh, ſondern glänzend ſey; daß er die Feuchtigkeit, welche die Fläche berührt, begierig in ſich ſchlucke, und nachher an der Zunge feſthange, und endlich wie Butter im Munde zergehe,

S. Ludwig de terris muſei regii Dreſdenſis, S. 101, f.

Der Bolus wird, nach ſeiner Ausgrabung, zuerſt im Waſſer zerlaſſen, geſchlämmt, und nachher zu viereckigen Stangen oder Stückchen, wie ein Finger formiret, welche letztere die Franzoſen Bol en bille, die lioniſchen Materialiſten und Spezereyhändler aber inſonderheit Boliamini, und die pariſiſchen Brouillamini, nennen;

nen; wiewohl Einige den ungewaſchenen Bolus, wie er aus der Erde kommt, vorziehen wollen; es ſey denn, daß derſelbe mit vielen ſandigen oder andern Theilen vermiſcht ſey. Dieſer letztern Urſache wegen, löſen ihn Einige mit Eſſig auf, welches aber nicht zu billigen iſt; beſſer geſchieht es mit Waſſer.

Der Bolus hält an, trocknet, ſtillet den Durchfall, die rothe Ruhr, dämpfet auch die Säure, innerlich gebraucht; ja, er hat mit der Siegel-Erde (auſſer der gifttreibenden) einerley Kräfte, daher auch eben dergleichen Präparate daraus gemacht werden. Siehe **Siegel-Erde.** Aeuſſerlich wird er oft als eine Blutſtillung, wie auch andere Flüſſe anzuhalten, ingleichem zum Stärken und Zertheilen, gebraucht.

Des gelben Bolus bedienen ſich die Goldſchmiede und andere Künſtler, zum Goldgrunde beym Uebergolden.

Der armeniſche Bolus, wird zum Stein-Polieren, und der gemeine rothe, welcher aus Böheim, und dem Bisthume Salzburg kommt, zu der Deſtillation des Scheidewaſſers und Salzgeiſtes, und zum Anſtreichen, gebraucht.

Der weiße Bolus, L. Bolus alba, Fr. Bol blanc, iſt eine ſehr zerbrechliche thonige Erde, welche weiß oder vielmehr aſchgrau ausſieht, keinen Geruch hat, und ſalzig-ſüß ſchmeckt. Sie kommt aus Mähren und Norwegen, Goldberg in Schleſien, und andern Orten mehr. Mit eben dieſer Benennung des weißen Bolus, wird auch die **lemniſche Erde,** (ſiehe unter **Siegel-Erde**) beleget.

JOACH. CAMERARIUS de bolo armena & terra lemnia. Norib. 1583, 8.

ALOYS. FERD. KIESEWETTER diſſ. de bolo. Vienn. 1766, 8. 56 S.

Bolzas, heißt eine Art indianiſchen Zwillichs von Baumwolle; ſ. unter Zwillich.

Bolzen, Döbel, Fr. Boulon, iſt ein ſtarker beynahe cylindriſcher eiſerner Nagel, welcher an dem einen Ende

mit einem runden oder viereckigen Kopfe, an dem andern aber mit einer (gemeiniglich länglichen) Oeffnung oder einem Schlitze verſehen iſt, wodurch ein Niet (Splint, Vorriegel oder Vorſteckeiſen, Fr. Clavette) geſteckt, und womit dasjenige, was durch den Bolzen befeſtiget werden ſoll, zuſammen getrieben wird. Es gibt auch Bolzen mit einer Schließe, und einer Schraube. Wenn der Bolzen eine Spitze hat, ſo hacket man ihn rund herum ein, wodurch er Wiederhaken bekommt, welche das Herausziehen eines ſolchen Bolzen verhüten.

Die Bolzen dienen zu allerley Arten der Verbindung, z. E. um die Scheibe oder Rolle eines Klobens daran zu ſtecken, die Deichſel eines Wagens zu befeſtigen, oder einen Fenſterladen zu verſchließen ꝛc.

Bey dem Schiffbau, gibt es Klingbolzen, Fr. Cheville à rivet, Splintbolzen, und viereckige Bolzen, von deren Verfertigung und Gebrauche Hrn. Dühamels Schlöſſerkunſt, im X B. des überſ. Schauplatzes der Künſte und Handwerke, S. 162, f. nachgeſehen werden kann.

Der Form oder Grundbolzen der Bleygießer, iſt ein cylindriſches Stück Kupfer oder Eiſen, welches in der Mitte der Höhlung der Form, in welcher eine bleyerne Röhre ohne Löthung gegoſſen werden ſoll, eingeſtecket wird, um über dieſen Bolzen, welcher den Kern vorſtellt, die Röhre zu gießen.

Bolzen, nennen Einige auch die Stücke Eiſen, welche in die Plätteiſen glühend geſtecket werden.

Von den Bolzen, die mit dem Armbruſtbogen geſchoſſen werden, ſ. oben unter Bogen, S. 105, f.

Bolzen=Schloß, eine Art Vorlegeſchlöſſer; ſ. unter Schloß.

Bolzen=Stichel, ſ. Grabſtichel der Petſchierſtecher.

Bolzen=Zeiger, eine Art von Steinzeiger, oder kleinen Eiſen, womit der Wapenſchneider die Figuren ausgräbt; ſ. unter Stein=Zeiger.

Bombardier-Galliote, ſ. Galliote.

Bombarde, heißt, bey den Zieglern, die große rundlich gewölbte Oeffnung des Brennofens.

Bombaſin, ſ. unter Baſin, Th. III, S. 583.

Bombax, Seidenwollenbaum, Baumwollenſtaude; ſ. Baumwolle, Th. IV, S. 95.

Bombé (Bois) ſ. oben unter *Bois*, S. 176.

Bombement, eine Convexität oder bogenförmige Erhabenheit nach einem flachen Zirkelſtücke.

Beym Bauweſen bedeutet dieſes Wort, eine ziemlich flache, unmerkliche Wölbung mit einem doppelten Abfall.

Bomber, heißt, bey den Goldſchmieden, ausbauchen, z. E. den Boden oder Deckel einer Tabatiere.

Bombylus, ſ. Hummel.

Bombyx, Fr. Ver à ſoye, ſ. Seidenwurm.

Bomerie, ſ. oben Bodmerey, S. 57, fgg.

Bompernickel, Bumpernickel, Pompernickel, Pumpernickel, Fr. Bonprenicle, Bon-pour Nicol, heißt das gemeine weſtphäliſche Hausbrod, welches als etwas beſonderes an viele fremde Orte verführet wird; und iſt nichts anders, als ein aus zweymahl geſchrotenem und nicht geſichteten Rocken, (welcher folglich ſeine Kleye bey ſich behält) gebackenes grobes und ſchwarzes Brod, in großen lang-viereckigen Laiben, mit einer harten Rinde und derben Krume, aber von einer angenehmen Säure, die dem Magen wohl bekommt, wenn es mäßig, und bloß zum Nachtiſch, fett mit Butter geſchmiert, genoſſen wird. Das Mehl wird mit heißem Waſſer eingebrühet, mit den Händen feſt umgetrieben, und mit den Füßen fein getreten. Ein einziges Brod iſt oft über 60 Pfund ſchwer, und muß die ganze Nacht durch in dem Back-Ofen ſtehen, damit es durchgebacken werde. Es bekommt eine Rinde, die einen Finger dick iſt. Wenn es der weſtphäliſche Bauer zerſchneiden will, ſchnallet

er es vor den Leib, und bedienet ſich dazu eines Meſſers von der gröſten Gattung.

Junker ſagt, daß einige Bäcker dieſes Brod ohne Sauerteig zubereiten; er ſetzt aber hinzu, daß man den Teig dazu lange, (wenigſtens 24 Stunden) wohl zugedeckt, in dem Backtroge läßt, wo er etwas von ſich ſelbſt in die Höhe geht, ehe man Brod daraus bäckt; der Backtrog nimmt von dem ſauren Teige eine Säure an, welche die Stelle des Sauerteiges vollkommen wohl vertritt.

Es gibt eine überaus nahrhafte und wiederhaltende Koſt, und läßt ſich beſonders zu friſcher Maybutter, einem guten weſtphäliſchen Schinken, oder holländiſchen Käſe, mit Appetit ſpeiſen; doch iſt nicht zu läugnen, daß man dazu einen weſtphäliſchen Magen und robuſten Leib mitbringen müſſe.

Einem zarten und des weißen Brodes gewohnten Magen, ſcheint der Bompernickel nicht zuträglich zu ſeyn; daher, als es jenem franzöſiſchen Edelmanne, deſſen Pferd Nicol hieß, vorgeſetzt wurde, gab er ſolches gleich wieder mit dieſen Worten weg: Ce pain eſt bon pour Nicol; dieſes Brod iſt gut für Nickeln, daher hernach das Brod den Nahmen Bompernickel bekommen hat.

Aus dieſem Brode wird auch für die auszehrende Hitze ein heilſames Waſſer auf folgende Art zubereitet. Man nimmt 1 Pfund dieſes Brodes, ½ Pfund Saft von Strohmkrebſen, 4 Pf. Maythau, 4 Unzen Roſen-Waſſer, ½ Unze Muskatennuß, und 1 Quent Saffran, und zieht ſolches alles zuſammen aus einem Marienbade ab. Siehe auch den Art. **Brod-Waſſer.**

Von dem weſtphäliſchen Brod, Bompernickel genannt, ſ. Bresl. Samml. 33 Verſuch, Aug. 1725, Cl. IV, Art. 16.

M. ZACH. GÖZII progr. de Bompernickel. Oſnabr. 1725, 4. ſt. in Biedermanns *Actis ſcholaſticis* überſetzt.

FRID. HOFFMANN diſſ. de pane groſſiori Weſtphalorum, vulgo Bompournickel, Hal. 1695, 4.

Eb. deſſ. obſ. de panis groſſioris Weſtphalorum, vulgo Bompournickel, natura, elementis chymicis & virtute, ſt. in deſſen Obſſ. phyſico-chymicar. ſelectior. Libris III, Hal. 1722, 4. Lib. II, Obſ. 22, S. 211—217.

Sur le Bon-pour-Nickel; Morceau tiré des obſſ. phyſiques & chymiques de feu Mr. Hoffmann, ſt. in der *Gazette litter. de Berl.* v. J. 1769, S. 211, f.
Lettre de Mr. FERD. STOSCH, à Mr. de Francheville, au ſujet de l'obſervation de Mr. Hoffmann ſur le Bon-pour-Nickel, ſt. eben daſ. S. 228, f.

Boms, ſ. Baems.

Bon, heißt, beym Proſper Alpinus, der arabiſche Kaffe.

Bonaige, ſ. *Bornage*.

Bon-Argues, ſ. Botargum.

Bonaſia, ſ. Haſelhuhn.

Bonbanc, eine Art ſehr weißer Steine, die in der Gegend von Paris gebrochen werden. Man gebraucht ſie zu Treppenwangen, Geländern, Säulen, u. d. gl.

Bonbon, allerley Zucker oder Naſchwerk für kleine Kinder.

Die eigentlich ſogenannten Bonbons gehören zur Conditerey. Man kocht geläuterten Zucker ſtark, gießt ihn auf eine marmorne Platte aus, und zertheilt ihn in kleinere Stücke.

Bonchrétien d'automne, oder d'Eſpagne, Herbſt=Bonchretien, eine Art Birn, ſ. unter Birn, Th. V, S. 448.

Bonchrétien d'hyver, Winter=Bonchretien; ſ. eb. daſ.

Boncore, eine Narziſſenſorte, welche 12 Blumen auf Einem Stängel trägt; ſ. unter Narziſſe.

Bond, heißt, auf der Reitſchule, der Sprung, den ein Pferd jähling in die Höhe thut, ſo daß es hernach wieder auf eben dieſelbe Stelle zu ſtehen kommt. Siehe auch *Bondir*.

Bonde, der Zapfen (Grundzapfen oder Schlägel) an einem Teiche, um das Waſſer deſſelben ablaufen zu laſſen; wenn man z. E. im Teiche fiſchen will. Siehe auch *Bondon*.

Bondir, vom Boden aufprallen oder aufſpringen; einmahl oder etliche Mahl von der Erde wieder aufhüpfen, wie z. E. ein Spielball.

Dieſes Wort wird auch von Thieren geſagt, die im Gehen immer Sprünge machen, oder einen hüpfenden Gang haben; z. E. von Ziegen, Lämmern, Böcken ꝛc.

Bondolot=Citronat, ſ. unter Citronat.

Bondon, ein Faßſpund, ein kurzer, dicker, hölzerner Pfropf, womit das Spundloch, oben an der Mitte eines Faſſes, zugeſtopfet wird. Siehe auch *Bonde*.
Zuweilen bedeutet Bondon, das Spundloch ſelbſt.
Bondonner, verſpünden; zuſpünden; das Spundloch eines Faſſes zuſtopfen.
Bondonnière, ein Spundlochbohrer; ſiehe oben unter Bohrer, S. 161.
Bondrée, der Mäuſefalk; ſ. unter Falk.
Bonerie, hieß ehemahls ein Stück Ackerfeld von einem beſtimmten Maße. Siehe auch *Bonier*.
Bon-Henri, Epinard ſauvage des montagnes, L. Chenopodium folio triangulo *Tourn.* Feldſpinat, wilder Spinat; ſ. unter Spinat.
Bon-Homme, L. Verbascum Thapſus *Linn.* ſ. Wollkraut.
Boniama, ſ. Ananas.
Bonichon, heißt, auf der Glashütte, am Glas- oder Werk-Ofen, ein Luftloch, welches mit den halbmondförmigen Oeffnungen des Kühlofens Communication hat, und die Hitze des Glasofens in den Kühlofen herüber zieht.
Bonjeau, heißen, in der Landwirthſchaft, zween Büſchel Lein oder Flachs, die man, Kopf über Ende, zuſammen gebunden hat, damit ſie im Waſſer, wo ſie röſten ſollen, weniger Platz einnehmen.
Bonier, heißt ein in Flandern gebräuchliches Maß, wonach die Feldgüter eingetheilt werden. Daſſelbe iſt aber faſt an jedem Orte anders beſchaffen. Siehe auch *Bonerie* und *Bonneret*.
Bonifier, in beſſern Stand ſetzen. Inſonderheit: ein Landgut durch Düngung verbeſſern; einen Acker fleißig düngen, und ihn dadurch fruchtbarer machen.
Beym Wallfiſchfang, heißt bonifier une baleine, einen Wallfiſch zu gute machen, d. i. ihn zerhauen, ſeinen Speck zu Thran kochen, die Barren und die Ruthe (die nachher zu Fiſchbein geſpalten werden) ablöſen, u. d. gl.

Bonis-

Bonis cediren, Abtretung der Güter, L. Ceſſio Bonorum, Fr. Ceſſion, Abandonnement, oder Delaiſſement des Biens, iſt diejenige (ſo genannte klägliche und elende) Rechtswohlthat, vermöge deſſen Schuldner, die von ihren Gläubigern der Bezahlung wegen gedrücket werden, und durch Unglücksfälle verarmt ſind, wenn ſie ihr ſämmtliches Vermögen den Gerichten, um ſolches unter die Gläubiger geſetzlich zu vertheilen, hingeben, von der perſönlichen Arretirung ſowohl, als fernern Bedrückungen, befreyet werden.

Bereits in den älteſten Zeiten, war es bey den Juden, Griechen und Römern geſetzlich, daß, wenn ein Schuldner nicht bezahlen konnte, er in die Dienſtbarkeit von ſeinem Gläubiger geführet wurde, ſeine Freyheit verlor, und ein Knecht wurde. War die Schuld klein, ſo blieb er es ſo lange, bis er durch ſeine Arbeit die Schuld abgetragen hatte; war hingegen die Schuld groß, ſo ſtand dem Gläubiger frey, dieſen ſeinen Schuldner zu verkaufen, und ſich aus dem Kaufſchillinge bezahlt zu machen.

3 B. Moſ. XXV, 39. 2 B. Kön. IV, 1. Nehem. V, 4. 5. Matth. XVIII, 25.

Eben ſo wurde es gehalten, wenn mehrere Gläubiger waren. Es wurde der Schuldner, wenn er nach 30 Tagen nicht bezahlen konnte, drey Märkte (oder Markttage) nach einander auf den Markt geführet, ob etwann jemand aus Mitleiden für ihn bezahlen wollte; fand ſich keiner, ſo wurde er öffentlich verkaufet, und das gelöſete Geld unter die Gläubiger vertheilet. Weil aber durch die Wucherer dieſes Geſetz gemißbrauchet, und die Schuldner mehr von ihnen gepeiniget, als menſchlich zur Arbeit angehalten worden, ſo wurde, bereits im Jahr 427 nach Erbauung der Stadt Rom, unter den römiſchen Bürgermeiſtern C. Pætilio und L. Papirio, das Geſetz gegeben, daß die Perſon des Schuldners frey ſeyn ſollte, wenn er ohne ſein Verſchulden in Abnahme ſeines Vermögens gerathen, und

daß bloß deſſen Vermögen ſeinen Gläubigern anheim fallen ſollen ſolle. Allein, dieſes Geſetz wurde in der Folge der Zeit durch die bürgerlichen Kriege und mächtigen Wucherer vereitelt, und es wurde wiederum nach den älteren Geſetzen verfahren, bis endlich, durch das Juliſche Geſetz, das Pätiliſche von neuem wiederhergeſtellt, und beſonders unter den Kaiſern Diocletian und Maximilian beſtätiget wurde, welches denn auch faſt von ganz Europa, unter gewiſſen Einſchränkungen angenommen iſt.

Es iſt aber nothwendig, daß derjenige Schuldner, welcher ſich dieſer Rechtswohlthat bedienen will, beſonders in den königl. preußiſchen Landen, bey ſeinem ordentlichen Richter ſeinen Gläubigern beſcheinige, und klar und deutlich nachweiſe: daß er durch Unglücksfälle, (welche zu ſpecificiren ſind) um ſein Vermögen gekommen ſey. Er muß, beſonders, wenn er ein Handelsmann iſt, ehe er von ſeinen Gläubigern gedränget wird, bey Nachſehung ſeines Vermögens oder gezogener Balance (welche er alle Jahre ziehen muß), wenn er ſolches nicht zureichend findet, binnen 6 Wochen nach gezogenem Calculo (welche Zeit er allenfalls eidlich beſtärken muß), ſolches ſeiner ordentlichen Obrigkeit anzeigen, ein Inventarium ſeines ganzen Vermögens, inſonderheit der Activ- und Paſſiv-Schulden, übergeben, ſich zu deſſen eidlichen Beſtärkung erbiethen, zu Edirung ſeiner Briefſchaften und Handlungsbücher offeriren, ſeine Gläubiger vorladen laſſen, und dann bitten, daß er zum Beneficio ceſſionis, oder Abtretung aller ſeiner Güter, gelaſſen werde. Hieraus folget dann von ſelbſt, daß ſich diejenigen Schuldner nicht dieſer Rechtswohlthat zu erfreuen haben, denen von den Gläubigern aus den Büchern, oder ſonſt, nachgewieſen wird, daß ſie nicht redlich gehandelt, vielmehr betrüglich umgegangen; ferner diejenigen, welche die angezeigten Unglücksfälle nicht ſofort beweiſen können; die durch ihre Schuld in Unvermögen gerathen, weil ſie mehr an Geld und Waaren aufgeborget, als

ſie bezahlen, oder mehr, als ſie erwerben können, depenſiret; die ihre Frauen und Kinder über ihren Stand mit Kleidung und ſonſt unterhalten, oder Luſt-Häuſer und Gärten zu ihrem Vergnügen erbauet oder gekauft ꝛc. und eben dadurch zurück gekommen.

Ferner iſt derjenige Schuldner von dieſer Rechts-Wohlthat ausgeſchloſſen, welcher flüchtig worden, und abweſend um das Beneficium ceſſionis bonorum anhält, oder welcher wiſſentlich etwas von ſeinem Vermögen bey Seite gebracht oder verhehlet, oder wenn er vorher betrüglich, zum Schaden ſeiner Gläubiger, ſeine Güter veräuſſert hat; oder, wenn er ſchon einmahl zu dieſer Rechtswohlthat verſtattet worden, und von neuem Schulden macht, oder die Schuld geläugnet, und ſeinen Gläubiger in weitläuftige Prozeſſe verwickelt, und dann erſt bey der Execution ſich dieſer Rechtswohlthat bedienen will; oder, wenn er einer Uebelthat wegen verurtheilet worden, und er alsdenn, wenn er nicht bezahlen kann, am Leibe geſtraft werden muß.

Endlich ſollen auch zu dieſer Rechtswohlthat nicht gelaſſen werden, diejenigen, welche Contribution ſchuldig ſind; welche ſich von Uebernehmung eines öffentlichen Amtes dadurch befreyen wollen; Wechſel-Schuldner, welche erſt nach ausgeſtellten Wechſeln in Unglücksfälle gerathen; Schuldner, welche ausdrücklich dieſer Rechts-Wohlthat entſaget; Vormünder und Erben, welche kein Inventarium angefertigt haben. Einen Bürgen kann auch die dem Hauptſchuldner bewilligte Rechts-Wohlthat nicht von der Schuld befreyen, noch ihm helfen, es ſey denn, daß er ſelbſt bonis cediren will.

Wenn nun aber ein Schuldner zu dieſer Rechtswohlthat verſtattet wird, ſo iſt er zwar von Gefängniß und Arretirung frey, alles ſein Vermögen aber muß er ſeinen Gläubigern zur gerichtlichen Vertheilung überlaſſen; er behält nichts, als ſein alltäglich Kleid, und wird für einen ehrlichen Mann gehalten. Indeſſen befreyet ihn die-

ſes

ſes nicht von ſeiner ganzen Schuld; ſondern, wenn er wieder zu beſſern Vermögen kommt, ſo muß er bezahlen; nur mit dem Unterſchiede, daß ihm alsdann ſo viel gelaſſen werden muß, daß er ſtandesmäßig leben kann.

Königl. Preußiſche Hypotheken- und Concurs-Ordnung, de A. 1723. §. 84—89.
Königl. Preuß. Wechſel-Ordnung, de A. 1724. Art. 20.
Codex Fridericianus, Part. IV, Tit. IX, Sect. 6.

Dieſe Abtretung der Güter wird an vielen Orten mit beſondern, und zum Theil ſchändlichen und ſchimpflichen Umſtänden verrichtet. Als z. E. zu Malta, müſſen die, ſo ſich dieſer Rechtswohlthat bedienen wollen, den Kopf kämmen; zu Rom, Lodi, Rimini, Pavia, und faſt in ganz Italien, müſſen ſie den Hinterſten zu verſchiedenen Mahlen an einen Stein oder an eine Säule ſtoßen; zu Mailand müſſen ſie, wenn mit der Glocke geläutet wird, barfuß und geſchloſſen ſich eine Weile öffentlich ſehen laſſen, welches auch zu Rom durch die neuern Statuten alſo eingeführt iſt; und zu Feltri müſſen ſie unter andern drey Eimer Waſſer über ſich her gießen laſſen, und dazu ausrufen: Ich trete alle meine Habe und Güter ab! Im Königreiche Kaſtilien müſſen ſie ein Halseiſen tragen, und in Auvergne müſſen ſie ſich aufgürten, und, zum Zeichen der Abtretung ihrer Güter an ihre Gläubiger, ihren Gürtel auf die Erde werfen.

Bonit, die Pelamide, Fr. Bonite, eine gewiſſe Makrelenart; ſ. unter Makrele.

Boniton, L. Scomber Amia *Linn.* der Streit-Thün; ſ. eben daſelbſt.

Bonneau, eine Ankerboye, ein Stück Kork oder leichtes Holz ꝛc., welches an das Ankertau angebunden iſt, auf dem Waſſer ſchwimmt, und den Ort anzeigt, wo der Anker liegt. Siehe auch Baak, Th. III, S. 319, und *Bouée*.

Bonne-Dame, Melde; ſ. *Atriplex* Th. II, S. 632.

Bonne-Ente, eine Birnenſorte; ſ. unter Birn.

Bonne-Femme, eine Art ſchwarzer Taffete, die inſonderheit zu Lyon fabricirt wird. Siehe Taffet.

Bonnes graces, kleine Gardinen oder Vorhänge zu dem Haupt und den Füßen des Bettes.

Bonneret, ſo viel, als Labourage, der Feldbau. Siehe auch *Bonerie* und *Bonnier.*

Bonnet, eine Mütze, eine Haube.

In einigen Redensarten bedeutet Bonnet ſo viel als le chapeau, der Hut.

Das Wort Bonnet wird auch von gewiſſen beſondern Mützen, Barets und Hüten geſagt, welche gewiſſe Perſonen, zur Bezeichnung ihres Standes, oder ihrer Würde, bey feyerlichen Gelegenheiten tragen.

In der Sprache der Künſtler und Handwerker, bedeutet zuweilen Bonnet, einen runden Deckel auf einem Inſtrumente, auf einer Maſchine, u. d. gl.

Bey den Gärtnern, heißt Bonnet, ein hoher Blumentopf zu den Tulipanen.

Endlich heißt Bonnet, oder Reſeau, L. Reticulum, bey den wiederkäuenden Thieren, der zweyte Magen, vermittelſt deſſen ſie, wie vermuthet wird, von dem niedergeſchluckten Futter, nachdem ſolches vorher im Panzen (oder erſten Magen, L. Ingluvies) angefeuchtet und erweicht worden iſt, einen Theil nach dem andern wieder in das Maul hinauf drücken, um es zum zweyten Mahl ſorgfältiger zu zerkäuen; welches denn, wenn es abermahl niedergeſchluckt worden, ſofort in den Salter (oder dritten Magen, L. Omaſus) geht, worin es am längſten verweilet, und die ſtärkſte Veränderung erfährt, bis es endlich in den Rohm oder Labmagen (d. i. in den vierten Magen, L. Abomaſus, Fr. Caillette) übergeht, wo das Verdauungsgeſchäft vollendet wird.

Bonnet à l'angloiſe. eine Art Reiſehut ohne Steife, deſſen Rand vermittelſt zwoer Schleifen von gemeiniglich goldenen Schnüren, und zweener Knöpfe, an den Hutknopf angekrempet wird, wo er zween Ausſchnitte hat.

Bonnets à la Béarnoiſe, nennet man in Frankreich beſonders eine Gattung großer Mützen oder Kappen, die gemeiniglich von Bercan gemacht, und für den Regen dienlich ſind, und die wir bey uns im Deutſchen insgemein

mein einen Reiſehut nennen. Der Rand daran, welcher mit Knöpfen und Schleifen zuſammen geheftet, und, wenn er herunter gelaſſen wird, eine Art von Sturm-Haube mit einem erhabenen Viſier vorſtellet, bedecket in ſolchem Zuſtande die Schultern und den Rücken.

Dieſe Art von Barets hat ihren Nahmen von der Landſchaft Bearn bekommen, wo ſie erfunden worden ſind. Die beſten werden in einem gemeinen Dorfe gemacht, welches 1 Meile von der Stadt Nay liegt, deren Kaufleute ein ziemlich anſehnliches Gewerbe damit treiben, indem die meiſten Bauern in Guienne und in den benachbarten Provinzen dergleichen zu tragen pflegen.

Bonnet en bateau, oder Bonnet de poſte, heißt, eine Art Reiſehut ohne Steife, deſſen Rand ſich tief um den Kopf ſchließt.

Bonnet à la cocarde, oder à la coquarde, hieß ehemahls eine ſehr ſchwere Art Mannsmützen, wovon manche über 4 Pfund wog; denn zum Hinterſtulp derſelben wurde wenigſtens ½ Elle Tuch erfordert.

Bonnets de Marſeille, heißt eine Art wollener Mützen, womit, von Marſeille aus, ſtark nach der Levante, und abſonderlich nach Smyrna, gehandelt wird, wo man hernach ihren bauſchigen Rand mit Neſſeltuch umwindet, und ſie ſolcher Geſtalt zu Turbans macht.

Bonnet de poſte, ſ. oben *Bonnet en bateau*.

Bonnet de prêtre, Fuſain, L. Evonymus; ſiehe Spindelbaum.

Bonneterie, die Kunſt und Profeſſion eines Strumpfwirkers oder Strumpffabrikanten (Bonnetier), der in Frankreich nicht nur Strümpfe, ſondern auch Mützen, Handſchuhe u. ſ. w. von Wolle und von Seide, zum Verkauf webet oder ſtricket.

la Bonneterie, heißt auch die Strumpfwirkerzunft. Sie heißt, in Paris, le Corps des Marchands-Bonnetiers, und macht daſelbſt unter den 6 Corps oder Corporationen der Kaufmannſchaft das 6te Corps aus.

Bonnetier, ein Strumpfwirker oder Strumpffabrikant; ingleichem ein Baretmacher. Siehe Baret, Th. III, S. 542, f.

Bonnetier,

Bonnetier, (Chardon à) L. Dipſacus fullonum, die Kratz-Diſtel, Kardendiſtel, Weberdiſtel; ſiehe unter Diſtel.

Bononiſche, ſiehe Bologneſer.

Bonorum Ceſſio, ſiehe Bonis cediren.

Bonoſa, ſiehe Haſelhuhn.

Bonpournickel, Bonprenicle; ſiehe Bompernickel.

Bonſo-Farbe, ſiehe Ponçeau-Farbe unter Roth.

Bontans, Fr. Bontant, eine Art von Zeugen oder baumwollenen Decken mit rothen Streifen, welche im afrikaniſchen Königreiche Cantor fabriciret werden.

Bontia, die bontiſche Pflanze, die wilde Olivenſtaude aus Barbados; ſiehe unter Olive.

Bonus Henricus, wilder Spinat; ſ. unter Spinat.

Boon-Blatt, Faba hircina, ſiehe Klee. (Siber-)

Boot, L. Scapha, Fr. Eſquif, iſt eine Art kleiner Fahrzeuge, welche vorn breiter, als hinten, ſind. Ein jedes großes Schiff hat ein Boot und eine Schaluppe bey ſich. Das Boot dienet zu Lichtung der Anker; ingleichem Holz, große Waſſerfäſſer und andere ſchwere Sachen in das Schiff zu bringen. Deſſen Platz iſt, wenn die Schiffe unter Segel ſind, zwiſchen dem großen und dem Fockenmaſt im Schiffe; liegen ſie aber im Hafen, ſo wird es vermittelſt des Boot-Taues hinten angehängt.

Boot, L. Navicula Indorum, ein kleines in Oſt-Indien gebräuchliches Schiff; wiewohl auch eine gewiſſe Art großer holländiſcher Schiffe alſo genennet wird.

Boot, iſt auch ein ſpaniſches Weingefäß, worin ſonderlich die Xereſer Secte zu uns gebracht werden. Es hält ungefähr 6 Eimer oder 2 Orthoft.

Boot, (Dog- oder Doger) ſiehe in D.

Bootsknechte, Bootsleute, oder Matroſen, L. Nautæ, Fr. Matelots, die Schiffsleute oder Ruderknechte, deren Profeſſion mit ſich bringt, daß ſie im Schiffe fleißig aufpaſſen, auf jedes Zurufen des Schiffers oder Steuermannes zuſpringen, und die benöthigte Arbeit verrichten.

Boots-

Bootsmann, ein Seebedienter, der entweder der Ober-Bootsmann oder Unter-Bootsmann genennet wird.

Der **Ober-Bootsmann**, Fr. Contre-Maitre oder Nocher, Holl. Bootsman, Hoog-Bootsman, L. Præfectus rei anchorariæ oder Armamentorum navis præfectus, iſt ein Bedienter von der Equipage, der ein Gehülfe des Schiffers oder Patrons iſt. Er verrichtet und läßt, ſowohl bey Tag, als Nacht, die Befehle des Schiffers auf den Schiffen ausrichten, und im Fall der Schiffer krank oder abweſend iſt, commandirt er an deſſen Stelle. Auf Befehl des Schiffers beſorgt er das Tauwerk des großen Maſtes, er lichtet und wirft die Anker, bewickelt die Taue, ſtellet die Boots-Leute an das Spiel oder die Winde, wenn das Schiff unter Segel gebracht und ausgerüſtet wird; ehe er unter Segel geht, beſieht er, ob er mit genugſamen Tauen, Blöcken oder Rollen, Segeln und aller übrigen zur Schifffahrt nöthigen Geräthſchaft verſehen ſey; und wenn er im Hafen einläuft, läßt er die Anker und Taue zurecht machen, und das Schiff belegen oder feſtmachen, die Segel beſchlagen oder einnehmen, und die Raen richten.

Der **Unter-Bootsmann**, Fr. Boſſeman, Second-Contre-Maitre, Holl. Bootsmans maat, Onder-Hoog-Bootsman, L. Vicarius præfecti rei anchorariæ, iſt ein Gehülfe des Ober-Bootsmannes, der die Anker und Taue zu beſorgen hat.

Boots-Tau, iſt ein Strick, womit das Boot hinten an dem Schiffe, wenn es im Hafen liegt, angehänget wird.

Boqueteau, ein kleines Gehölz, welches nicht über 50 Waldmorgen ausmacht.

Borago, Bourago, Bourache; ſiehe **Borragen**.

Boras, ſiehe **Borax**.

Borat, eine Art Zeug; ſiehe **Borrat**.

Boraſſus flabellifer, ſiehe **Palme**. (**Wein-**)

Borax,

Borax, Boras, Borras, L. Borax, Chryſocolla, ein mineraliſcher Körper, welcher mit dem Berggrün (Ochra veneris, Fr. Cendre verte, Verd de montagne) ſo ebenfalls Chryſocolla heißt, nicht verwechſelt werden muß. Es iſt der Borax ein Salz, welches in Oſt-Indien aus gewiſſen Wäſſern, worin es ſich befindet, durch die Evaporation bereitet wird. Es wird zuweilen ſo, wie es nach der erſten Evaporation erſcheint, nähmlich mit vieler Unreinigkeit, zu uns gebracht; am öfterſten aber bekommen wir es, wenn es durch wiederhohlte Solutionen oder Evaporationen gereinigt worden iſt. Im erſten Zuſtande heißt es **roher** oder **fetter Borax**, L. Borax nativa, Borax Tincal *Linn.* Fr. Borax brut oder cru; und im letztern Zuſtande, ſo wie ihn die Holländer und Venezianer liefern, **gereinigter, raffinirter Borax**, L. Borax depurata, Borax Veneta, Fr. Borax raffiné.

Der **rohe Borax** kommt aus dem Gebiethe des großen Moguls und aus Perſien, in Fäßchen, die mit einem gewiſſen Fett angefüllt ſind, welches inwendig voll kleiner Kryſtallen oder Steinchen ſteckt, und welches die Venezianer **Boraxteig** (Paſta di borace) nennen. Ehemahls brachte man dergleichen nur aus der Gegend von Alexandrien, wo auch ſchon vor Alters dergleichen gemacht worden ſeyn muß, weil die alten arabiſchen Schriftſteller, die von metalliſchen Dingen geſchrieben haben, den Borax **alexandriniſches Niter** nennen. Seit einigen Jahren aber hat man angefangen, dieſen Teig auch aus den gegen Abend gelegenen Ländern zu bringen.

Die Art, wie die Einwohner an denen Orten, woher dieſer Teig kommt, denſelben machen, iſt folgende. In den Gold- Silber- und auch Kupfer-Bergwerken, findet man ein Waſſer, welches für ſich allein ſehr geſchickt und vollkommen vermögend iſt, die Metalle zuſammen zu löthen und zu ſchmelzen. Dieſes Waſſer nehmen ſie mit dem darauf ſtehenden und darin befindlichen Schlamm, laſſen ſolches bis auf ein gewiſſes Maß einkochen,

und ſeihen es durch, da es denn, wenn ſie es hierauf ſtehen laſſen, ſich in Kryſtallen oder Steinchen zuſammen begibt. Um dieſe zu erhalten, wie auch zu verbeſſern, und gleichſam einzumachen, und mit ihrer Mutter zu ſpeiſen, nehmen ſie diejenigen Unreinigkeiten, die von ſolchem Waſſer und Schlamm zurück geblieben ſind, thun zu demſelben Schwein= oder anderer Thiere Fett, und gehen damit an einen Ort in den Bergwerken, wo ſie eine große Grube machen, in welche ſie zu unterſt eine Schicht von dieſem Teige oder Fette, und oben darauf eine andere Schicht von obgedachten Kryſtallen oder Steinen, alsdann wieder eine von Fett, und eine andere von Kryſtallen oder Steinen legen, und dieſe Schichten ſo hoch als ſie wollen, die letzte Schicht aber von Fette oder obbemeldetem Teige machen Dieſes laſſen ſie etliche Monathe offen liegen. Viele unter ihnen machen auch alles dieſes in ihren Häuſern in die Erde, oder in Tonnen. Wenn ſie alsdann etwas davon verkaufen oder auswärts verſenden wollen, ſtechen ſie, mit Schaufeln, einen Theil von dieſem Teige, mit allen darin befindlichen Salzkryſtallen, Steinchen rc. heraus, und ſchlagen ihn in kleinere oder größere Fäſſer, und in dieſer Geſtalt kommt er nach Venedig.

Auſſerdem aber werden auch, von den oben erwähnten Oertern, wo dergleichen gemacht wird, aus beſagtem Teige herausgenommene, und auf die nachher zu beſchreibende Art bereits gereinigte oder rafinirte Borax=Kryſtallen oder Steinchen verſendet.

Die Kunſt, den Borax zu reinigen oder zu rafiniren, iſt lange ein Geheimniß geblieben; endlich aber iſt ſie doch bekannt geworden. Zuvörderſt iſt zu bemerken, daß man von beſagtem Teige denjenigen nehme, der nicht ranzig iſt; denn das Ranzige iſt ein Zeichen, daß er viele Jahre alt iſt, und daß die Kryſtallen oder Steine zu kleinen Stücken geworden, oder ganz zergangen ſind. Es iſt daher ſehr viel daran gelegen, daß

man

man vorher mit den Fingern in den Teig hinein fühle, und zuſehe, ob er reichlich mit Steinen verſehen iſt. Denn diejenigen, die dieſen Teig machen, und dabey auf Betrug ausgehen, pflegen wenig Kryſtallen oder Steine inwendig in das Fett zu thun, um die Materie (roba) zu vermehren; und diejenigen, die ihn kaufen, um ihn wieder zu verkaufen, langen gemeiniglich von dieſen Kryſtallen oder Steinen ebenfalls, ſo viel als ſie können, mit den Händen heraus. Wenn man endlich zu der Rafinirung oder Reinigung des beſagten Boraxes von ſolchem Teige ſchreiten will, ſo verfährt man folgender Geſtalt. Man nimmt, auf jede 10 Pfund, ½ Eimer voll laulich Waſſer, gießt letzteres in einen irdenen Topf, ſchüttet den Teig hinein, und knetet ihn mit den Händen wohl durch; läßt ſodann das Waſſer durch ein Sieb ablaufen, nimmt aus den in dem Siebe zurück gebliebenen Kryſtallen, diejenigen, die ſo groß als eine Haſelnuß oder Bohne ſind, heraus, ſchüttet ſie in einen Topf, gießt gutes weißes Baumöhl darauf, rühret die Kryſtallen mit der Hand fleißig um, ſchüttet ſie alsdann in ein Säckchen, und menget ſie darin wohl, thut ſie endlich in Büchſen, und hebet ſie auf. Dieſes iſt alsdenn der beſte Borax, den man haben kann.

Will man den Borax noch ferner reinigen, und vermehren, ſo nimmt man das durch das Sieb gelaufene Waſſer, läßt es in einem Keſſel bey gelindem Feuer kochen, und erhält das Feuer in einem beſtändig gleichen Grade. Man nimmt, mit einer Schaumkelle, den Schaum fleißig ab, ſchöpfet mit eben dieſer Kelle auch die unten auf dem Boden des Keſſels befindliche Unreinigkeit heraus, und wirft ſolche mit dem Schaume weg, nimmt ſich aber bey dieſer Arbeit in Acht, daß der Keſſel nicht überkoche. Auf dieſe Art fährt man ſo lange fort, bis das Waſſer genug eingekocht iſt, welches daran zu erkennen iſt, wenn das Waſſer, indem man es auf den Nagel tröpfeln läßt, nicht herunter läuft. Man kann auch die Probe

auf einem Papiere nehmen, wie man bey Kochung der Syruppe thut; wenn nähmlich das Waſſer darauf ſtehen bleibt, ſo iſt es genug gekocht. Oder, man hängt einen Bindfaden in das Waſſer, leget ihn unter den Finger, und zieht ihn unter demſelben durch, da man denn, wenn er rauh anzufühlen iſt, verſichert ſeyn kann, daß das Waſſer genug gekocht iſt. Hierauf nimmt man den Keſſel von dem Feuer weg, bedeckt ihn mit einem beſonders dazu gemachten Deckel, damit nichts unreines hinein fallen könne, und verſcharret den Keſſel in Kleye, die man rings um denſelben herum wohl zuſammentreten, und ſowohl oben, als rings herum, mit Tüchern oder groben Zeuge wohl bedecken muß. Man kann auch allenfalls den Keſſel in warmen Miſt vergraben. Man läßt ihn 8 oder 10 Tage lang alſo ſtehen, und deckt ihn alsdann auf, da man denn in demſelben oben ein Fett oder eine Haut, die man abnehmen und bey Seite thun muß, und darunter angeſchoſſene Zacken oder Kryſtallen finden wird, die man herausnehmen, in einen andern Keſſel thun, mit kaltem Waſſer waſchen, und auf eine Tafel in den Schatten zum Trocknen legen muß, worauf man dieſe Kryſtallen oder Steinchen unter die erſten, in dem Siebe zurückgebliebenen, miſchen kann. Man nimmt ſodann gebranntes Weinhefenſalz, welches fein weiß iſt, und ſchüttet davon 4 Pfund, nebſt 8 Unzen Salpeter, in 3 Eimer voll Waſſer; ſetzt ſolches über ein gelindes Feuer, läßt es kochen, ſchäumet es ab, wie man mit dem vorhergehenden gethan hat, und prüfet es, wie vorhin, auf dem Nagel, oder auf Papier, ob es genug gekocht iſt. Alsdann hebet man es von dem Feuer ab, und läßt es ſich ſetzen; wenn es fein klar geworden iſt, nimmt man davon 1½ Eimer voll, die man in einem andern reinen Keſſel über das Feuer ſetzen, und, wenn das Waſſer zu kochen anfangen will, von der obgedachten Haut 10 Pfund hinein thun muß. Dieſes alles läßt man mit einander eben ſo kochen, wie man vorhin mit jenem Keſſel

gethan

gethan hat, und tröpfelt, wie vorhin, etwas auf den Nagel oder auf Papier, um zu prüfen, ob es genug eingekocht iſt. Alsdann gießt man das Waſſer in ein Fäßchen, und leget 2 Stöcke kreuzweiſe darüber, mit 4 daran befindlichen Bindfäden, an welche man ein wenig Bley binden muß, damit die Fäden recht ſteif und gerade in das Waſſer hinunter hangen. Es muß aber dieſes Bley den Boden nicht berühren, ſondern 4 Finger breit von demſelben entfernt bleiben. Dieſe Bindfäden werden zu dem Ende hinein gehänget, damit der Borax ſich daran anlegen könne. Nachdem dieſes geſchehen iſt, muß man das Gefäß eben ſo einſcharren, wie man mit jenem gethan hat. Der daraus kommende und an dem Bindfaden hangende Borax wird nicht in den Sack, ſondern ſogleich in die Büchſe, gethan, vorher aber mit einer Feder mit Oehl beſtrichen; da hingegen der andere, der in dem Keſſel iſt, wie ein Salat, mit Oehl begoſſen wird. Uebrigens muß nur derjenige heraus genommen werden, der rein und in großen Stücken, von der Größe einer Haſelnuß oder Bohne, iſt; die andern kleinen Stücke aber müſſen wieder in das übrig gebliebene Waſſer geworfen, mit demſelben zum Feuer geſetzt, nochmahls gekocht, und damit auf die vorhin beſchriebene Art verfahren, auch damit ſo lange fortgefahren werden, bis alles Waſſer in Borax verwandelt iſt.

Der Borax beſteht größten Theils aus einem alkaliſchen Salze, deſſen Natur mit dem Grundweſen des Meerſalzes überein kommt; er enthält aber auch ein Mittelſalz, von einer beſondern und ſäuerlichen Art, welches man Sal ſedativum genannt hat. Er hat ſechseckige Kryſtallen, im Anfange einen ſüßlichen, zuletzt aber einen uriniſiſch-alkaliſchen Geſchmack; deswegen haben Einige den Borax mit unter die feuerbeſtändigen alkaliſchen Salze gerechnet. Im Feuer ſteigt derſelbe mit einem Ziſchen, als der weißeſte ſehr ausgedehnte Schaum, in die Höhe, und iſt ſo mürbe, daß man ihn mit den Fin-

gern zu Mehl reiben kann. Er iſt nicht ſo dünnflüſſig, als die übrigen Salze, ſondern etwas zähe, wenn er im glühenden Gefäße fließet. Iſt er alsdann erkaltet, ſo ſieht er wie eine Art des allerzarteſten Glaſes aus, läßt ſich aber doch in vielem Waſſer, obgleich langſam, auflöſen.

Da der Borax im Feuer ſo ſchäumet, und ſich aufbläbet, ſo thut man wohl, wenn man ihn in einem großen Gefäße brennet, ehe man ihn brauchet; das Feuer muß aber nicht ſtärker ſeyn, als daß die Gefäße etwas dunkel glühen, damit er nicht überlaufe. Alsdann kann man den Borax ohne Verluſt wieder heraus nehmen, und zum Gebrauch aufbehalten. Sobald man aber das Feuer ſtärker macht, ſo fließt er in ein Glas, und was ſich an das Gefäß hängt, geht verlohren; überdieß muß man ihn auch hernach beſonders wieder klein machen.

Alle Erden und Steine werden zu einem Glaſe von verſchiedener Art aufgelöſet, wenn ſie mit dem Borax wohl gerieben und vermiſchet werden. Es befördert derſelbe aufs allerbeſten den Fluß der ſchwerflüſſigen Metalle, als: des Goldes, Silbers, Kupfers. Wenn alſo die Metalle von einander geſondert, oder in ſehr kleine Theile zertheilt ſind, aber doch noch ihre metalliſche Geſtalt haben, und man will ſie alsdann wieder in einen Klumpen zuſammen ſchmelzen, ſo dient der Borax hierzu vortrefflich. Denn die Gold- und Silber-Theilchen werden von dem zwiſchenliegenden, obgleich ſehr wenigen, Unrath und Aſche, verhindert, daß ſie nicht ſo leicht in ein Stück zuſammen ſchmelzen können. Wenn ſie aber durch ſtarkes Feuer dazu gebracht werden, daß ſie in einen König (Regulus) zuſammen fließen, ſo hängt ſich allezeit ein ziemlicher Theil von Metall an den leichten zurück geworfenen Unrath. Die unedlen Metalle ſind dieſem nicht nur weit mehr unterworfen, ſondern es werden auch die ſchwerflüſſigen, als: das Kupfer, wenn ſie große Flächen haben, größten Theils zerſtöret und zu Schlacken. Am ſchlimmſten, iſt es, wenn dieſen ſchlechten und ſchwerflüſſigen

Metal-

Metallen ziemlich viel Gold und Silber beygemiſcht iſt. Denn, es entſtehen unter dem Zuſammenſchmelzen auf den Flächen kleine Schlacken, worin das Gold und Silber, als wie in einem Schwamme, ſitzt, und verhindert wird, daß es nicht ſchmelzen und mit dem Könige zuſammenfließen kann. Um nun dieſe Ungelegenheiten zu vermeiden, thut man Borax hinzu. Denn, da dieſer den Fluß der Metalle und aller ſtrengflüſſigen Körper befördert, ſo bringt er den ganzen Klumpen ſchnell in den Fluß, und macht, daß ſich die Metalle ohne Verluſt auf den Grund begeben, der leichte Unrath aber zu Glas ſchmilzt, und obenauf ſchwimmt. Da überdieß der Borax, als ein ſehr zartes Glas, die Fläche des Metalles, welches großes Feuer ausſtehen muß, bedeckt, ſo ſchützet er alſo dieſelbe wieder die vereinigte Wirkung der Luft und des Feuers, als welche vornehmlich die unvollkommenen Metalle ſehr zerſtöret. Hierzu kommt noch, daß er die Metalle in einem weit ſchwächern Feuer ſchmelzend macht, ob er ſich gleich nicht mit ihnen vermiſchet.

Es iſt auch allemahl gut, daß man die Tiegel, worin man die edlen Metalle ſchmelzen will, inwendig mit Borax reibe, ehe man ſie ins Feuer bringt, denn ſie werden alſo unter dem Schmelzen ganz mit einer dünnen gläſernen Schale überzogen, und die Grübchen und Ungleichheiten der innern Fläche, welche auch die beſten Tiegel allezeit haben, ausgefüllet; daher denn hernach das Metall gänzlich und ſehr ſauber ausgegoſſen werden kann.

Man muß aber merken, daß, wenn man Gold mit Borax ſchmelzet, etwas Salpeter oder Salmiak, nicht aber beydes zugleich, (denn ſonſt würden ſie mit einander verpuffen,) hinzu thue. Denn durch den Borax allein wird das Gold etwas bleich, durch den Salpeter oder Salmiak aber bekommt es ſeine Farbe wieder.

Ferner iſt der Borax bey dem Zuſammenlöthen verſchiedener Stücke eines ſchwerflüſſigen Metalles, als: Goldes, Silbers, Kupfers, Meſſings, dienlich. Denn

zwiſchen die Berührungsflächen, die ſo gut, als mög- lich iſt, zuſammen gefüget werden müſſen, ſtreuet man etwas Borax, wozu man noch einige Körnchen von ei- nem Metall oder gemiſchten metalliſchen Gemenge hinzu zu thun pflegt, welches leichter fließet, als die zuſammen zu löthenden Stücke. Wenn nun die zu vereinigenden Stücke des ſchwerflüſſigen Metalles ins Feuer kommen, ſo werden ſie bey den Berührungsflächen durch den Borax, und durch die daſelbſt befindlichen Körnchen des leicht- flüſſigen Metalles, in den Fluß gebracht, da unterdeſſen der übrige Theil von den zu vereinigenden Stücken noch hart bleibt. Unterdeſſen werden die kleinen auf der Flä- che entſtandenen Schlacken, welche das Zuſammenſchmel- zen verhindern, vom Borax aufgelöſet, und in ein Glas verwandelt. Sobald man dieſes ſieht, muß man es ſofort aus dem Feuer nehmen, weil ſonſt alles zuſammen- ſchmilzt, und alle Mühe und Arbeit vergebens iſt. Man erkennet aber, daß die Metalle zu ſchmelzen anfangen, wenn ſie einen wäſſerichten Glanz und eine zurückſtrah- lende Oberfläche, als wie ein Spiegel, bekommen.

Bey dem Zuſammenlöthen bedient ſich der Künſtler der ſo genannten Boraxbüchſe, (Boraxdoſe, Borax- Fäßchen,) Fr. Gréſoir, (Fig. 343) welche von Meſſing oder anderm Bleche gemacht, und nicht weit vom Boden mit einem wie eine Säge gezackten Röhrchen verſehen iſt, welches er mit dem Fingernagel kratzet, wenn er den dar- in befindlichen kleingeriebenen, entweder reinen oder mit Glas-Galle vermiſchten, Borax auf die zu löthende Arbeit heraus ſtäuben will. Die Erſchütterung auf dem zackig ausgehauenen Röhrchen verurſachet, daß ſich das Borax- Mehl aus der Röhre hervor begibt.

Weil man bemerkt hat, daß man mit Borax den ſei- denen Tüchern einen Glanz beybringen kann, ſo bedienen ſich die Frauenzimmer deſſelben oft zur Schminke, in- dem er die Haut weiß, weich und rein macht.

In der **Leipziger Zeitung**, v. 16 Aug. 1755, wurde bekannt gemacht, daß man im **Churſächſiſchen eine mineraliſche Erde entdeckt habe, die zu Verfertigung des Borax ungemein dienlich** wäre. Im Gold- und Silberſchmelzen wurde dieſer neu erfundene dresdner Borax von Kennern dem venetianiſchen vorgezogen, und im Löthen verrichtete er ebenmäßige Dienſte, welches vor einer zu Unterſuchung dieſes Borax angeordneten königlichen Commiſſion bewieſen worden iſt. Nur in Anſehung des mediciniſchen Gebrauches käme er dem venetianiſchen nicht bey. Bald hernach aber, nähmlich unterm 8 Oct. d. J. wurde in eben derſelben Zeitung berichtet, die Erfinder wären auf die Spur gekommen, ihren Borax dem venetianiſchen vollkommen gleich zu machen, dergeſtalt, daß er auch den Nutzen und die Wirkung in der Medicin, wie der oſtindiſche, haben ſollte.

Die Alten hatten **Borax von grüner Farbe**, den man aber zu unſern Zeiten nicht mehr findet, und nicht zu machen weiß, ſondern, wir haben nur ganz weißen und ſchwärzlichen, von welchem letztern man gewißer Maßen ſagen kann, daß er etwas grünlich ausſehe, wie der Borax der Alten. Der weiße iſt in langen Stückchen, mit einigen der Länge nach gehenden Adern, und dem Alaun ſo ähnlich, daß viele dadurch theils betrogen worden ſind, theils andere betriegen. Auch wenn er auf das Feuer gelegt wird, kochet er, und ſchäumet ſchnell auf, eben wie der Alaun, und es bleibt ein weißer, ſchwammichter und mit den Fingern leicht zu zermalmender Körper zurück, eben wie von dem gebrannten Alaun.

Es iſt aber **der Alaun von dem Borax** an dreyerley **zu unterſcheiden.** 1) Wenn der Alaun in den Mund genommen wird, ſo hat er einen ſcharfen (ſauern) und zuſammenziehenden Geſchmack; der Borax aber hat ganz und gar keinen, auſſer einen gewiſſen ſtumpfen, und zwiſchen dem Geſchmack des Oehls und der Molken (Wadeke) das Mittel haltenden, Geſchmack. Diejenigen, welche Andere betriegen, und **den rechten Borax nachkünſteln** wollen, nehmen daher Stückchen rohen Alaun, und legen ſolche in Mandelöhl, Molken oder Milch. Einige thun auch noch Honig oder Zucker dazu, um durch die Süßigkeit dieſer Dinge die Schärfe oder Säure des Alauns zu mildern. Noch andere laſſen den Alaun mit jetztgenannten Sachen über dem Feuer zergehen, und ſetzen ihn alsdann an einen kalten Ort, damit er in Zacken oder Steinchen anſchieße, und thun auch

wohl Salpeter, Sode, oder ein anderes alkaliſches Salz, Weinſtein, ausgebranntes Weinheſenſalz, und andere dergleichen Dinge dazu, und machen ſolcher Geſtalt zwar einige Kryſtallen oder Steinchen, die einiger Maßen dem Borax ähnlich ſehen, jedoch in der Geſtalt unterſchieden ſind, indem der rechte Borax allezeit von länglicher Geſtalt iſt, die aus Alaun gemachten Kryſtallen hingegen viereckig fallen. 2) Von dem Alaun, wenn er gebrannt wird, bleibt eine große Maſſe oder Menge zurück, welche mehrern Raum einnimmt, als er that, da er noch roh war; da hingegen von dem rechten Borax nur ſehr wenig übrig bleibt. 3) Die vornehmſte und ſicherſte Probe beſteht endlich darin, daß der aus Alaun gemachte Borac keinesweges löthet, und auch die Metalle nicht ſo gut ſchmelzet, als der wahre. Denn, wenn er aus Salpeter, einem alkaliſchen Salze und Weinſtein, gemacht iſt, ſo wird er zwar freylich die Metalle einiger Maßen ſchmelzen, weil alle dieſe Dinge den Fluß der Metalle befördern; allein, man wird ihn doch leicht im Feuer, oder aus andern Merkmahlen, erkennen. Der Salpeter gibt ſich nähmlich, wenn er in anſehnlicher Menge dazu gekommen iſt, ſehr bald im Feuer zu erkennen, weil er verurſachet, daß dieſer nachgemachte Borax ſehr wäſſerig kochet, und ſprudelt, oder Funken, wie das Feuer, um ſich ſprühet. Andere obengedachte, und vielmahls in Molken, oder in Milch, oder Waſſer aufgelöſete, und in Kryſtallen angeſchoſſene Gemenge, ſind allezeit von ſalzigem Geſchmack, von gar zu heller Farbe, und überdieß gar zu gewaltſam im Schmelzen, daher ſie, wenn man ſie gebrauchet, ſeine Arbeit von Gold oder Silber damit zu löthen, die ganze Arbeit zuſammenſchmelzen. Iſt endlich Zucker darunter gekommen, ſo macht er allezeit das Gold oder Silber fleckig.

Sur le borax, ſ. *Hiſtoire de l'Acad. d. Sc. à Paris*, 1703, S. 49—51; und *Obſſ. curieuſes ſur toutes les parties de la Phyſ.* To. I, à Paris, 1719, 8. S. 244, f.
D. überſ. im I. Th. der neuen Anmerk. über alle Theile der Naturl. S. 227, f.

Beſchreibung, wie die Venetianer ihren Borax bereiten, nebſt des Hrn. Bergrath v. Juſti Gedanken darüber, ſt. in No. 15 der Götting. Policeyamtsnachr. v. J. 1756.

Sur le borax, ſ. *Journ. oeconom.* Avr. 1764, S. 145—153.

MICH. ALBERTI diſſ. de borace. Hal. 1745, 4. 5 B.

Nachricht von dem Borax, den Kennzeichen des rechten und des nachgekünſtelten, und der Kunſt, den erſten zu raffiniren und zu vermehren; aus dem Dom *Aleſſio* Piemonteſe de' Secreti Libro VI. S. 200, der zu Venedig 1555 gedruckten Auflage in Quart,

Quart, überſetzt: ſt. im 4 St. des I Th. des gemeinnütz. Natur- und Kunſt-Magaz. Berl. 1763, 8. S. 469—481.

Examen chymique d'un Sel apporté de Perſe, ſous le nom de Borech, avec des réfléxions ſur une diſſertation latine concernant la même matière, dédiée à la Soc. R. de Londr. Par Mr. BARON: ſt. im II Th. der *Memoir. de Math. & de Phyſ. preſentés* &c. a Paris 1755, 4. S. 412—434.

LUD. CLAUD. CADET experimenta, quibus evincitur, Boraci ineſſe principium cupreum, arſenicale, & terram vitreſcibilem, ſt. im III Th. der *Nov. Act. phyſ. med. Acad. Cæſ. N. C.* Norimb. 1767, 4. Obſ. 26, S. 96—105, und ins Deutſche von mir überſ. u. d. T. Hrn. L. C. Cadet Verſuche, welche zum Beweiſe dienen, daß in dem Borax ein kupferiges und arſenicaliſches Weſen nebſt einer glasachtigen Erde vorhanden ſey, im 22 St. des Neuen Hamb. Magaz. 1768, 8. S. 338—357.

Eb. deſſ. experimenta, quibus probabiliter evinci poteſt, in Borace revera adeſſe terram vitreſcibilem, ſt. eb. daſ. Obſ. 27, S. 105—112, und D. überſ. u. d. T. Hrn. Cadet Verſuche, woraus wahrſcheinlich dargethan werden kann, daß eine glasachtige Erde wirklich in dem Borax vorhanden ſey, in e. d. St. des N. H. M. S. 358—368.

FRID. AUG. CARTHEUSER de Acido Salis Sedativi Boracis obſervatio, ſt. in den *Act. philoſ. med Societ. Acad. Scient. Principalis Haſſiacæ Gieſſæ Cattorum.* 1771. Erf. & Lpſ. 4. Art. 9 S. 57—59.

Obſervation ſur l'acide du ſel ſédatif, par Mr. CARTHEUSER, ſt. in No. 14 der *Gaz. ſalut.* v. J. 1773.

Jo. Henr. Pott extractus ex literis D. D. SAM. BENJ. CNOLL, Alcali nativum Indicum & Boracem præcipue concernens, tanquam reſponſio ad quæſtiones deſuper propoſitas, ſt. in *Miſcellaneor. Berolinenſ. Continuatione VI, ſ. To. VII.* Berol. 1743, 4. S. 318-323. Fr. überſ. u. d. T. Extrait d'une lettre de S. B. Knol, qui contient les réponſes aux queſtions, que Mr. Pott lui avoit faites, ſur l'Alcali naturel des Indes & le Borax, ſt. in den *Diſſertatt. chymiques de Mr. Pott, recueill. & trad. par Mr. Demachy*, To. II, a Paris 1759, 12. S. 459—468.
D. überſ. u. d. T. Abhandlung von einem indianiſchen natürlichen alkaliſchen Salz, und der Bereitung des Borax in Indien, von Hrn. D. Sam. Benj. Enoll, aus den Miſcell. Berol. überſ. ſt. in Hrn. Prof. D. G. Schrebers Sammlung ꝛc. II Th. Halle 1756, gr. 8. S. 288—293.

Kurze Abhandlung vom Borax, von HENR. DRAY, ſt. im I St. des IV B. des Berlin. Magaz. 1767, 8. S. 21—28.

De Sale Ammoniaco Indico & Borace quædam, ſ. H. D. GAUBII *Adverſaria varii argumenti,* Leidæ 1771, gr. 4. Cap. 10, S. 138—146, nebſt 2 Abbildungen von Boraxkryſtallen.

Nouvelles experiénces ſur le Borax, avec un moyen facile de faire le Sel Sedatif, & d'avoir un Sel de Glauber par la même operation, par Mr. GEOFFROY, ſt. in den *Memoir. de l'Acad. de Paris,* 1732, S. 398—418.

Jo. Heinr. Gottlob v. Juſti Betrachtungen über das Weſen des Boraxes, und ob ſolcher durch die Kunſt verfertiget werden könne? ſt. in deſſen neuen Wahrheiten zum Vortheil der Naturkunde ꝛc.

kunde ꝛc. 9 St. Lpz 1755, 8. Art. 1, S. 243 — 274, und in deſſen geſamml. Chymiſcher Schriften II Band, Berl. und Leipz. 1761, gr. 8. S. 147 — 178. Hr. v. Juſti glaubt, daß, zu Verfertigung des künſtlichen Boraxes, vornehmlich das Steinſalz (Sal gemmæ), hernach gemeiner ungelöſchter Kalk, denn vielleicht noch etwas Fett von Thieren, beyzumiſchen, und etwas Alaun, nöthig ſey.

JAC. KAAS diſſ. ſiſtens obſervationes quasdam de Borace, inpr. de ſale narcotico. Vltraj. 1769. 4.

Experiences & reflexions ſur le Borax, d'ou l'on pourra tirer quelques lumiéres ſur la nature & les proprietés de ce Sel, & ſur la maniére, dont il agit, non ſeulement ſur nos liqueurs, mais encore ſur les métaux, dans la fuſion deſquels on l'employe, par Mr. LEMERY, ſt. in den *Memoir. de Paris*, 1728, S. 273 — 288. und 1729, S. 282 — 300.

MART. LISTER de nitro, quod Borax apud Arabes audit, noſtrique inſtitores Tincal appellant, ſt. in deſſen *conchyliorum bivalvium utriusque aquæ exercit. anat. tertia*, S. 145.

De borace nativa ſ. naturali, ſ. JO JAC MANGETI *biblioth. pharm. med.* To. I. Genev. 1703, f. S. 427.

De chryſocolla factitia, ſ. ebend. S. 558 — 562.

CPH. DAN MELTZER diſſ. de borace, Regiom. 1728, 4. 2 B.

De borace nativa, à Perſis Borech dicta, diſſertatio à D. MODEL conſcripta, & Regali Societati Londinenſi dicata. Lond. 1747, 4. 4½ B. recuſa Hal. 1749. 4. 5 B.

Jo. Ge. Models Abhandlung von den Beſtandtheilen des Boracis, bey Gelegenheit der Unterſuchung eines gewiſſen perſiſchen Salzes, aus dem Lat. überſ. und mit einer Einleitung vermehrt von dem Autore, nebſt einer Vorrede von J. G. Gmelin, Stutkg. 1751, 8. 7 B.

Hrn. Model Gedanken von den Beſtandtheilen des Boraxes, bey Gelegenheit eines aus Perſien bekommenen Salzes, nach dem Londonſchen Exemplar überſ. ſt. im 5 St. des XIV B. des Hamb. Magaz. 1755, 8. S. 473 — 521.

Eine von Hrn. Model ſelbſt verfertigte, und mit verſchiedenen neuen Bemerkungen erläuterte, Ueberſetzung, u. d. T. Abhandlung von einem gewiſſen Perſiſchen Salze, als einem wahren mineraliſchen Alkali, wobey zugleich die Beſtandtheile des Boraxes unterſuchet werden, ſt. in deſſen Chymiſchen Nebenſtunden, St. Petersb. (1762) gr. 8. S. 199 — 326.

Eb. deſſ. Abhandlung von der Reinigung oder ſo genannten Raffinirung des Boraxes, oder von der Läuterung des Tinkals, wodurch derſelbe in Borax verwandelt wird, ſt. ebendaſ. S. 192 — 198.

JO HENR. POTT. obſſ. & animadverſ. chymicæ, præcipue Zincum, Boracem & Pſeudogalenam tractantes, Berol. 1741, 4.

Jo. Heinr. Potts Abhandl. vom Borare, aus dem Lat überſ. ſt. im 6 St. des XVIII B. des Hamb. Magaz. 1757, 8. S. 569 — 685. und franzöſ. überſ. u. d. T. Diſſertation ſur le Borax, in deſſen *Diſſertations chymiques, recueillies & trad. par Mr. Demachy*, To. II, à Paris 1759, 12. S. 319 — 458.

Bor-

Borbonia, ein Pflanzengeſchlecht; ſiehe **Burboniſche.**

Bord, Bort, Boordt, L. Margo, Latus. Fr. Bord, das Aeuſſerſte, oder der äuſſerſte Theil einer Sache; das äuſſerſte Ende oder dasjenige an einer Sache, wo ſie aufhört oder ſich endiget; der Rand.

Im erweiterten Sinne nennet man **Bord** oder den **Rand**, dasjenige, was ſich am nächſten beym äuſſerſten Theil einer Sache befindet, z. E. der Saum eines Hutes, das Ufer eines Fluſſes, und das Meerufer, die Seekante, der Strand oder das Geſtade des Meeres.

An Hüten oder andern Kleidungsſtücken, bedeutet zuweilen Bord die Beſetzung oder das Beleg, d. i. das Band oder die Treſſe, u. d. gl. womit der Saum eingefaßt iſt; die Borte oder Bordirung; die Einfaſſung; die Verbrämung.

Bord, (rouge) ein bis an den Rand voll eingeſchenktes Glas Wein. Boire pluſieurs rouges bords, verſchiedene volle Gläſer ganz austrinken.

In der Schifffahrt heißt **Bord** oder **Bort**, eigentlich der obere Rand eines Schiffes. Je nachdem dieſer Rand hoch oder niedrig über dem Waſſer ſteht, ſagt man von dem Schiffe, es ſey von hohem, oder von niedrigem Bort.

Durch ein **Schiff von hohem Bort**, Fr. Vaiſſeau de haut-bord, Holl. Hooge Scheepen, verſteht man entweder 1) im engern Verſtande, ein Kriegsſchiff (im Gegenſatz der Kauffahrdeyſchiffe); oder 2) im ausgedehnten Sinne, ein jedes Schiff, das auf der See geht, (im Gegenſatz der Flußſchiffe).

Ein Schiff von niedrigem Bort, Fr. Vaiſſeau de bas-bord, Holl. Laage Scheepen, heißt 1) im engern Verſtande, ein Kauffahrdeyſchiff, (im Gegenſatz der Kriegsſchiffe); 2) im ausgedehnten Sinne, ein jedes Frachtſchiff (im Gegenſatz der Schiffe, die auf der See gehen).

Es wird auch das Wort **Bord**, insgemein für das Schiff ſelbſt genommen. Daher ſagt man: 1) **an Bord bringen**, Fr. Embarquer, mener à bord, welches ſo viel als einſchiffen; ſiehe **Aufladen**, Th. II, S. 744; 2) **an Bord gehen**, Fr. aller à bord, anſtatt: zu Schiffe gehen, ins Schiff treten; 3) **an Bord legen**, Fr. aborder, anſtatt: ſich mit ſeinem Fahrzeuge ſo nahe an ein Schiff legen, daß man hinein ſpringen kann; 4) **am Bord ſeyn**, Fr. être à bord, anſtatt: im Schiffe ſeyn, ſich im Schiffe befinden; 5) **auſſer Bord ſeyn**, wird von Waaren geſagt, wenn ſie ausgeladen und ans Land gebracht worden ſind. Daher heißt auch 6) Port à bord, ſo viel als der Lohn, oder was man für Einſchiffung oder Einladung der Waaren auf ein Schiff geben müſſen. Dieſes Wort wird beſtändig in die Rechnungen und Facturen wegen der Waaren, die man über See verſchicket, geſetzt. 7) **über Bord werfen**, Fr. jetter ſur bord, oder du vaiſſeau, anſtatt: aus dem Schiffe etwas in Meer werfen.

Die Schiffer datiren ihre Briefe am Bord des Schiffes N. nähmlich, nach dem es den Nahmen führet, als: Carl; Eliſabeth, Zwilling, u. ſ. w.

In Anſehung des Schiffes bekommt auch die Gegend um das Schiff ſeinen Nahmen; alſo heißt **Backbord**, Fr. Bas-bord, Bâbord, die linke Seite des Schiffes, im Gegenſatz des **Steuerbordes**, Fr. Stribord, d. i. der rechten Seite des Schiffes, in Abſicht auf die Hand des Patrones, der ſich im hinterſten Theile des Schiffes befindet.

Bey den Münzen, verſtehet man durch **Bord**, den innern Schriftrand.

Bord de cloche, ſiehe **Glocke**.

Bey den Korbmachern, heißt Bord der Zuſchlag, d. i. der Rand, der den ganzen Korb, oder ſonſt eine geflochtene Arbeit, zur Verſtärkung derſelben, oben herum einfaſſet. Siehe auch Border.

Bordage,

Bordage, ſiehe Schiffs-Verkleidung.

Bordaille, die Randgegend an großen Fahrzeugen.

Bordat, heißt eine Art feine und dichte Zeuge, die an einigen Orten in Aegypten, ſonderlich zu Cairo, Damiette und Alexandrien, verfertiget werden.

Bordaïer oder Bordayer, heißt, in der Schifffahrt Schläge machen, d. i. dem Schiffe, durch Hülfe des Steuers, eine Wendung bald nach dieſer bald nach jener Seite geben, wenn man wegen widrigen Windes nicht geraden Lauf halten kann. Dieſe Art des Lavirens heißt auch faire des bordées. Siehe Bordée.

Borde, ein kleines Landhaus. Ueberhaupt, ein kleines hölzernes Haus, das auf dem Felde einzeln ſteht. Ingl. eine kleine Meierey, ein kleines Vorwerk.

Es heißt auch ſo viel als Balle. Spreu.

Bordé, die Bordierung eines Kleides oder Meubels; die Galonirung, Beſetzung oder Einfaſſung des Saumes an Kleidern und Meubeln, z. E. mit goldenen, ſilbernen, ſeidenen Treſſen oder Borten.

Bordé, ein bey den Hufſchmieden gebräuchlicher Ausdruck; ce fer à cheval eſt bordé en dedans, il faut l'applatir, dieſes Hufeiſen hat ſich beym Schmieden auf dem Amboß an der inwendigen Seite umgelegt, man muß es ebenen, damit es nicht in den Huf einſchneide.

Bordée, heißt, in der Sprache der Seefahrer, ein Schlag, d. i. der Lauf oder Weg, den ein Schiff, welches zu laviren genöthigt iſt, von der einen Wendung an, bis zur nächſtfolgenden Wendung, und alſo in Einem Striche, macht. Siehe auch Bordaïer.

Courir a la même bordée, noch immer auf derſelben Seite laviren; noch nicht umgelegt haben.

In der Fiſcherey, wird Bordée öfters ſtatt Bordage, die Verkleidung oder der äuſſere Ueberzug des Schiffes, geſagt.

Bordelage, Bourdelage, eine Art Gülde oder jährlicher Zins, welchen, in gewiſſen Provinzen, z. E. in Nivernois,

nois, der Lehnsherr aus den Einkünften der Pacht- und Meierhöfe zu heben berechtigt iſt. Dieſer Zins beſteht entweder in Korn, oder in Federvieh, oder in Geld, oder in Korn und Geld, oder in Federvieh und Geld. Ein Lehnsherr, welcher dergleichen Recht genießet, heißt Bordelier.

Bordelier, ſiehe den vorhergehenden Artikel.

Bordel, ſiehe **Hurenhaus**.

Bordement, heißt, beym Emailmahler, die etwas erhabene goldene Einfaſſung eines auf eine Goldplatte flach aufgetragenen durchſichtigen Emails, damit, beym Einbrennen, die Farben nicht auslaufen.

Borden, ſiehe **Borten**.

Border, das Aeuſſerſte oder den Rand einer Sache mit etwas beſetzen, einfaſſen oder belegen; z. E. Kleidungs-Stücke mit einem ſeidenen oder leinenen Bande oder Schnürchen einfaſſen; oder mit einer goldenen oder ſilbernen Treſſe beſetzen, (verbrämen, galoniren, bordiren); oder auch nur ſäumen, einſäumen, oder einen Saum machen; ingl. etwas mit einem Rahm einfaſſen; berahmen.

Im erweiterten Sinne heißt border, ſich der Länge nach, an etwas hin erſtrecken; längſt am Rande einer Sache befindlich ſeyn. So ſagt man z. E. le fleuve borde la forêt, längſt am Walde fließt der Strohm vorbey, ce ſont des champs qui bordent cette prairie, dieß ſind Aecker, welche längſt an jener Wieſe liegen.

Beym Bettmachen, heißt border un lit, die Bettdecke und Bettlaken an den Seiten der Bettſponde inwendig hinein ſtecken, ſo daß auſſen nicht davon herunter hängt.

Beym Gärtner, border une planche, un parterre, une plate-bande &c. ein Gartenbeet, ein Luſtſtück, ein längliches Blumen- oder Raſenbeet ꝛc. einfaſſen, z. E. mit Bux, mit Erdbeerſtöcken ꝛc. border une allée, einen Garten- oder Spatziergang mit Bäumen ausſetzen oder beſetzen.

Beym

Beym Mahler, heißt bordiren, eine entweder hellere oder dunklere Farbe auf den Grund eines Gemähldes, um die Figuren und andere Gegenſtande herum, auftragen, um ihnen, durch Ablöſung ihrer Umriſſe, mehr Erhabenheit zu verſchaffen.

Beym Korbmacher, border la piece, die Arbeit mit einem Zuſchlag vollends fertig machen, d. i. von den Enden der noch unbeflochtenen Rippen den Rand machen, welcher den Korb oder ſonſt eine geflochtene Arbeit von obenher einfaſſet.

Beym Glasperlenmacher, border les perles, die Schärfen oder ſchneidenden Ecken, die ſich zuweilen um das Loch der geblaſenen Perlen herum befinden, glatt und eben machen, indem man daſſelbe, an einem gläſernen Haken ſteckend, an die Flamme einer Emaillirlampe hält.

In der Schifffahrt, border la côte, längſt der Küſte herfahren; neben dem Ufer hinſegeln.

Border un vaiſſeau, kann in zweyerley Sinne geſagt werden: 1) einem Schiffe, das man obſerviren will, oder worauf man ſonſt eine Abſicht hat, immer zur Seite folgen, aber etwas weit davon; ein Schiff in einiger Entfernung cotoyiren, indem man, ihm zur Seite, eben denſelben Lauf hält; 2) einem Schiffe die Verkleidung geben; ein Schiff verkleiden, es auswendig mit Bretern beſchlagen. Siehe Bordage.

In der Fiſcherey, border un filet, ein Netz (inſonderheit ein Zugnetz) einfaſſen oder mit einem Saumtau umgeben, um es zu verſtärken. Jngl. ein Netz beſchnüren, d. i. ein Seil durch alle Maſchen des Netzes ziehen, und mit einem ſtarken Faden daran befeſtigen, damit, wenn das Netz gezogen wird, die Maſchen ihre erſte Geſtalt behalten.

Bordereau, ein Sortenzettel; ein Verzeichniß der Münzſorten, aus denen die Summe beſteht, die man an jemand auszahlt, oder von jemand einnimmt.

Bordereau de compte, heißt derjenige Extract aus einer Rechnung, auf welchem die auſſerhalb der Linie gezogene Einnahme- oder Ausgabe-Poſten verzeichnet ſtehen, um die Summe davon zu wiſſen.

In der Handlung, heißt Bordereau, ein kleines Handbüchlein, welches die Commis und Factoren der Kaufleute und Banquiers immer bey ſich zu führen pflegen, um die Geldpoſten hinein zu ſchreiben, die ſie bey ihren Umgängen einnehmen; oder auch andere Dinge, z. E. Auslagen oder gewiſſe Ausrechnungen der Preiſe u. m. d. g. ein Gedenkbüchlein, ein Denkzettel, u.. d. g.

Borderie, ein Pachthof, eine Meierey.

Bordier, Vaiſſeau bordier, ein Schiff, welches auf der einen Seite ſtärker, als auf der andern, iſt.

Auch heißt Bordier, der Eigenthümer eines Grundſtückes, das an der Landſtraße liegt.

Ehemahls nannte man auch Bordier einen kleinen Pachter oder Meier; den Beſitzer eines kleinen Vorwerkes, welches man Borde nannte.

Bordigue, Bourdigue, eine Art Fiſchzäune (Parcs), welche die völlige Geſtalt einer Fiſchreuſe haben, aber ſehr groß ſind, indem ihre Länge oft 30 bis 60, und ihre Breite bis 30 Klafter beträgt. Siehe Fiſch-Zaun.

Bordir-Bret, heißt dasjenige nach mancherley Art und Figur ausgeſchnittene Bret, welches über die Fenſter und Thüren gemacht wird, die Vorhänge daran zierlich aufzumachen.

Bordiren, ſiehe Border.

Bordirung, ſiehe Bordure.

Bordoyer, beym Emailmahler, bordoyer la couleur de l'émail, eine (durchſichtige) Emailfarbe bordoyiren, d. i. ſie auf den Goldgrund bleyfarbig, ſchielend und unſcheinbar machen. Man ſagt dieſes von einer gewiſſen ſchwärzlichen Erſcheinung, welche ſich auf einem durchſichtigen Email, das auf einen Grund von ſchlechtem Golde aufgelegt iſt, faſt wie ein Rauch oder Nebel aufgezogen zu ha-

haben ſcheint, und den Farben ihre Lebhaftigkeit benimmt.

Bords, ſiehe **Borten**.

Bordure, heißt überhaupt, jede **Einfaſſung** um eine Sache herum; das, womit etwas eingefaßt oder nebenherum beſetzt iſt, (gemeiniglich der Zierde wegen), z. E. die **Bordirung** oder **Verbrämung** eines Kleides, (wiewohl hier das Wort un bord oder un bordé gewöhnlicher iſt; der Saum um ein Nähwerk herum; der Rahmen um ein Bild. Siehe auch Bord und Border.

In der **Baukunſt**, eine zierliche Einfaſſung, z. E. von Laubwerk, Schnitzwerk, Stuccaturarbeit, u. d. gl.

Bey den Böttchern, ein breiter Reif oben und unten an einem Eimer oder andern hölzernen Gefäße.

Bey den Gärtnern, bordure d'une planche, d'un parterre, d'une platte-bande, die Einfaſſung eines Gartenbeetes, eines viereckigen oder länglichen Blumen-Stückes oder Raſenbeetes ꝛc.

Bey den Korbmachern, der Zuſchlag, d. i. die Beſetzung des obern Randes einer geflochtenen Arbeit mit einer Art Kranz.

Bey den Pflaſterern, jede von den beyden Reihen breiter Steine, welche nach der ganzen Länge einer Goſſe neben einander geſetzt werden; ingl. die Beſetzung der Goſſe mit zwo Reihen breiter Steine.

Bey den Seilern, eine Art hänfenes Geflecht, womit ein Zelt oder eine andere grobe Arbeit eingefaßt wird.

Bordure, (Petite) ſiehe unter **Borten**.

Borg-Schwein oder **Borkſchwein**, wird ein verſchnittener Eber, Hauer oder Hackſch, genennet.

Borg, iſt ſo viel als Credit, ſonſt auch **Darlehn**, **Vorlehn**, oder **Anlehn**, L. Mutuum, oder Commodatum, wenn auf des Käufers oder Uebernehmers gute Treue und Glauben geſehen wird. Siehe Anlehn. **Borgen**.

Borgel-Blumen, ſiehe **Bortagen**.

Borgel-Kraut, ſiehe **Burzel-Kraut**.

Borgen, auf Credit oder Zeit geben, L. credere, mu] tuare, wird von zweyerley Contracten und Handlungen gebraucht; als Erſtlich: da einer dem andern bewegliche Güter leihet, welche nach gewiſſer Zahl, Maß oder Gewicht, geliefert werden, um eben dergleichen hernach in gleicher Güte und Werthe, zu beſtimmter Zeit wieder zu haben. In welchem Falle das entlehnte Gut ſobald des Entlehners eigen wird, daß er ſolches veräuſſern und nach ſeinem Gefallen nützen oder verbrauchen, oder ſonſt einem andern hingeben mag; nur daß er dagegen ſchuldig iſt, dem Leiher in gleichem Werth und Güte, ſo viel zu beſtimmter Zeit wieder zu erſtatten. Die andere Weiſe iſt, da einer dem andern ein bewegliches Gut, als: Kleider, Betten, Bücher, Handwerkszeug oder andern Hausrath, ingleichem etwann ein Pferd an einen gewiſſen Ort zu reiten, u. d. gl. umſonſt, (denn wofern man für ſolchen Gebrauch ein gewiſſes Geld gibt, ſo iſt es ein Miethcontract) leihet, nur eine Zeitlang zu gebrauchen, und hernach dem Leiher ſolches unverletzt und unverringert wieder zu zuſtellen.

Borgen in der Kaufmannſchaft, täglichen Handlung und Handwerksarbeit, wird genannt, wenn einer dem andern eine Waare oder verfertigte Arbeit verkauft oder um gedingten Lohn verfertiget, und die nach bedungenem Preiſe dafür gebührende Kaufſumme, oder das Lohn, nicht gleich dagegen empfängt, ſondern dem Käufer oder Dingemann, entweder weil er ſein guter Freund oder ein junger Anfänger iſt, der das erkaufte Gut erſt ſelbſt wieder zu Gelde machen, und ſodann aus dem gelöſeten Gelde ſelbiges erſt bezahlen will, einige Wochen oder Monathe Zeit gibt, nach deren Verlauf er das ihm auf Credit gegebene Gut erſt bezahlen mag; welches für manchen, der nicht allzuwohl in Caſſe verwahret, eine große Bequemlichkeit iſt, weil er dadurch ſeinen Kram ſortiren und ausputzen, die Märkte beſuchen, und oft mit der auf Credit genommenen Waare, ein ehrliches

ver-

verdienen, und ſelbige hernach, nach ſeiner Bequemlichkeit, und gleichſam den Verkäufer mit ſeinem eigenen Gelde bezahlen kann, zumahl, wenn er die Waare in ziemlichem Preiſe gehabt hat, und ſie ihm nicht zu theuer angeſchlagen worden iſt. Jedoch hat auch der Verkäufer bey ſolcher kitzlichen Sache nöthig, alle mögliche Behutſamkeit anzuwenden, und an das alte Sprichwort zu gedenken: **Trau, ſchau, wem;** ſiehe Credit. Denn, er findet nicht allein Käufer vor ſich, denen zu borgen ihm nicht zu rathen ſtehet, weil bey der Verfallzeit die Bezahlung ausbleiben möchte, ſondern es zeigen ſich ihm auch ſolche, denen die Rechte zu borgen verbiethen.

Dergleichen ſind nun, nach dem lübiſchen Rechte, alle Frauensperſonen, es wäre denn, daß ſie Kauf-Frauen, d. i. ſolche wären, die da aus- und einkaufen, offene Läden und Fenſter halten, mit Gewicht, Maß und Elle ausmeſſen und abwägen. In Hamburg kann eine Frau, wenn ihr der Mann keine Handelsgeſchäfte anvertrauet, nicht mehr, als ſo viel ein Stein Flachs beträgt, borgen. Creditiret ihr aber jemand, ohne des Mannes Vorwiſſen und Bewilligung, mehr; ſo iſt er nicht befugt, bey entſtehender Bezahlung, auf den Mann oder deſſen Güter eine Execution zu verhängen.

Hiernächſt verbiethen auch die Rechte, den Kindern, die noch unter väterlicher Gewalt ſtehen, zu borgen, es wäre denn, daß der Vater darein willigte, widrigenfalls ſind ſie nicht ſchuldig, das aufgeborgte Gut oder entlehnte Geld zu bezahlen.

Kaufleute, wenn ſie verborgen, thun wohl, wenn ſie ſich von dem Empfänger der Waaren die Rechnung unterſchreiben laſſen, weil, nach preußiſchen Landesgeſetzen, nach ſechs Monathen ihre Handelsbücher nicht mehr einen halben Beweis machen.

Was die Bezahlung eines geborgten und auf Zeit gekauften Gutes, oder gelehnten Geldes, anbelangt: ſo muß, was die Münze betrifft, der Schuldner eben dergleichen Münzſorten, als er zur Zeit des Contractes verſprochen, oder zu derſelben Zeit empfangen hat, wieder geben. Sollte, zur Zeit der Zahlung, die Münzſorte gar nicht mehr vorhanden, oder ſo rar geworden ſeyn,

daß ſolche nicht füglich aufzutreiben iſt, ſo muß, ſtatt deſſen der Cours-mäßige Werth bezahlet werden. Wäre aber die Münzſorte ab- oder ſehr herunter geſetzet, ſo muß dennoch der Schuldner dem Gläubiger den Werth, welchen dieſe Münzſorte zur Zeit des Anlehns gehabt hat, bezahlen.

Das Borgen in der Wirthſchaft, iſt die lange verſchobene, oder auf geraume Zeit hinaus geſetzte, bare Bezahlung für die zu Erhaltung des Hausweſens aufgenommenen Bedürfniſſe. Das Borgen bey Kaufleuten ſcheint allemahl ein freyer, zur glücklichen Betreibung des Handlungsweſens nöthiger, zweyſeitiger Contract zu ſeyn, weil ohne ihn unzählige Waaren nicht bequem vertrieben werden können, und er ſich auch meiſtens auf größere Summen und Capitale erſtrecket. Das Borgen in der Wirthſchaft hingegen ſcheint kein wahrer Contract zu ſeyn, weil es höchſtens ein gezwungener, einſeitiger, und der Natur der Kaufes wiedriger Contract iſt. Denn, die Hausbedürfniſſe ſollten, ihrer und des Hausweſens Beſchaffenheit nach, gleich bar bezahlet werden. Dieſes ganze Borgen erſtreckt ſich nur ſtets auf einzelne kleine Poſten, die bey guten Wirthſchaften auch gleich abgethan werden können, und die erſt durch das lange Aufſchreiben zu größern Summen aufſchwellen. Und ſodann ſcheint die eine Part, welche die Hausbedürfniſſe liefert, die allermehreſte Zeit entweder aus Mangel des ſonſtigen Abſatzes und Verdienſtes zum Borgen genöthiget, oder ſonſt durch andere Vorſpiegelungen dazu verleitet und überredet zu werden, weil dergleichen Borgen gänzlich wieder das Intereſſe der Verkäufer iſt, wie wir im Folgenden ſehen werden. Dieſes Borgen in den Wirthſchaften iſt nun vornehmlich in Städten Mode, wenigſtens viel häufiger als auf dem Lande; und je größer die Stadt iſt, je mehr pflegen die Leute, auch ſo gar vornehmen, auf Borg zu leben. Die Urſache kommt daher, weil in Städten alles mit barem Gelde in den Wirthſchaften abgethan werden muß, und die Vorräthe

nicht

nicht ſo, wie auf den Dörfern, gehalten werden können. Man gebraucht auch in Städten viel mehrere Dinge, wenn ſie gleich öfter mit ins Kleine fallen, als auf den Dörfern. Zudem ſo borget auch der Handwerker nicht ſo leicht dem Bauer, als einem andern Nebenbürger, den er täglich vor Augen hat, und an die Abtragung der Schuld erinnern kann; anderer Umſtände, die zum Borgen veranlaſſen, als: die zurück bleibenden Beſoldungen, und anderer öffentlichen Zerrüttungen der Caſſen, nicht zu gedenken.

Ehe ich eine weitere Betrachtung anſtelle, erinnere ich noch, daß diejenigen Fälle nicht hieher gehören, da Hauswirthe, zumahl deren Hausweſen ſehr weitläuftig und koſtbar iſt, bisweilen die Bezahlung der Wirthſchaftsbedürfniſſe, etliche Tage auf gelegene Zeit verſchieben, oder auch durch einen ihrer Hausofficianten, durch den Haushofmeiſter, oder einen andern, die Lieferungen der Conſumtibilien zwar auf kurze Zeit anſchreiben, aber darüber Manuale führen laſſen, und ſie ſodann alle Wochen oder Monathe abſchließen und bar abthun laſſen. Dieſe und dergleichen Fälle kommen hier nicht in Betrachtung; denn ſie ſind immer bare Bezahlung, und werden nur der Rechnung und Bequemlichkeit wegen in Separatſummen, zu beſſerer Ordnung des Hausweſens, gebracht. Aber unſer verderbliches Borgen iſt, wie geſagt, eine lange verſchobene, auf halbe, ganze und mehr Jahre hinaus geſetzte, ſelten im Ganzen, ſondern mehrentheils theilweiſe, und in Abſchlag erfolgte Bezahlung der empfangenen Sachen. Sie iſt eine Wirthſchaft, die ſich faſt ganz auf Credit erhält, und nur deswegen die alten Reſte abthut, um in dieſem Nothfalle neuen Credit zu erlangen.

Ich komme nun zum Erweiſe, daß **alle Wirthſchaftsbedürfniſſe**, nicht nur der guten Ordnung, ſondern auch der natürlichen Billigkeit wegen, **ſogleich bar zu bezahlen ſind.** Denn Erſtlich ſind alle die

Wirthſchaftsdinge, ſofern ſie einzeln betrachtet werden, von geringer Erheblichkeit, und von geringen Preiſen. Wenn auch die Wirthſchaft noch ſo groß iſt, ſo ſind die einzelnen Werthe der Conſumtion allemahl etwas geringer gegen die Summen, die davon nach Verlauf etlicher Monathe anſchwellen. Die wirthſchaftliche Klugheit leget es mir daher zum nothwendigen Geſetz, lieber die kleinen Theile der Summe nach und nach, und beym Empfange, zu bezahlen, als mich mit der Summe des Genoſſenen nach etlichen Monathen zu beladen. Dieſe kleine Geldpoſten muß man allemahl bereit haben, denn ſie ſind der Grund der Wirthſchaft, und ich laſſe mir ihren Mangel nicht einmahl zum Einwurf gegen meinen Satz machen. Hierzu kommt Zweytens, das Grundgeſetz aller wirthſchaftlichen Ordnung, nähmlich, das Gekaufte ſogleich zu bezahlen. Dieſes Geſetz gibt uns ſchon das menſchliche Gewerbe an die Hand. Aber hier iſt deſſen Beobachtung am nöthigſten. Denn alle Wirthſchaftsbedürfniſſe werden uns von Leuten geliefert, die des baren Geldes in ihrem Gewerbe äuſſerſt bedürftig ſind, und oftmahls die Zuthaten wohl von andern geborget, oder doch keinen Verlag weiter in Händen haben, wenn ihnen die bare Bezahlung für ihre Arbeiten hier und da ausbleibt. Mancher Schuſter und Schneider, der für mich arbeitet, hat in ſeinem ganzen Verkehr das Jahr über nicht mehr als hundert Thaler ſtecken, von deren öfterer Umwendung er und ſeine Familie leben ſoll. Wenn er nun an etlichen Orten von dieſen Hundert hier und da ein halb Dutzend Thaler creditiren ſoll, was will am Ende aus ſeiner Wirthſchaft werden? Es iſt daher Nothwendigkeit und eine Pflicht gegen das gemeine Weſen, dieſe Leute ſogleich zu bezahlen. Das will ich auch noch aus einem andern Grunde beweiſen. Der Handwerker und Künſtler, der mir etwas arbeitet, liefert mir Waaren, die zu meinem Hausbrauche, d. i. zu meiner Conſumtion, dienen, nicht aber zu meinem Verkehr, und

Gewinn

Gewinn damit zu machen. Der Hausbrauch iſt der Aufwand auf die geſammten, beſonders auf die nothwendigen, häuslichen Bedürfniſſe. Dieſer Aufwand iſt alſo für Dinge, die ſogleich verbrauchet, und zur Haushaltung angewandt werden. Der Arbeiter geſtattet mir ſeine Waaren zur Abnutzung, zum gänzlichen Verbrauche, zu meiner Conſumtion, und ich will ihm nicht den Genuß des Werthes davon gleichmäßig zu ſeinem Gebrauche verſtatten. Die Natur der Sache leidet hier an ſich kein Borgen; und wenn es geſchieht, ſo geſchieht dem einen Theile allemahl Unrecht, weil er ſchlechter daran iſt, als der, welcher die Conſumtibilien empfängt, und nicht gleich bezahlet. Ein anderes iſt borgen bey der Handlung; ein anderes, borgen in der Wirthſchaft. Bey der Handlung: denn der Kaufmann liefert dem andern nicht Conſumtibilien, ſondern Waaren zum Verdienſte, d. i. durchs Gewerbe Gewinn damit zu machen. Machete er keinen Gewinn damit, ſondern berechnete dem Gläubiger die verkauften Waaren, ſo müßte dieſer ihm doch für ſeine Bemühung einige Vergütung, oder einen Rabatt, geben. Folglich läßt er ihm lieber die Waaren auf Credit, und bekümmert ſich nicht um den Gewinn, den der andere damit machet; wenn er nur zur gehörigen Zeit ſeine richtige Bezahlung dafür empfängt. Hier geſchieht alſo keinem von beyden Theilen Unrecht, wenn der eine auf Credit gibt, und der andere nicht eher bezahlet, als bis er durch Umſatz der Waaren, Profit gemacht hat. Ein anderes aber iſt Borgen in der Wirthſchaft. Denn hier werden Dinge zum Hausgebrauche, folglich zur gänzlichen Vernutzung, nicht aber zum Gewinne, hingegeben. Daher iſt es äuſſerſt gerecht, dem Lieferanten gleiches Nutzungsrecht vom Werthe dieſer Dinge alsbald zukommen zu laſſen. Ihres Nutzens wegen nehmen dergleichen Leute lieber das Geld für die gelieferten Waaren in kurzen Friſten auf einmahl. Wenn dieſe Friſten richtig, und mit dem Tage inne gehalten

werden, ſo iſt das noch immer bare Bezahlung, weil mancher mit etlichen Thalern mehr, als mit einzelnen Groſchen, anfangen kann. Und da hebet ſich der Vortheil von beyden Seiten immer ziemlich auf, obgleich der Empfänger, oder der Hauswirth, der Nachſicht wegen, ſtets beſſer daran iſt.

Setzet man nun, die wirthſchaftliche Ordnung beſtehe in der natürlichen Verbindung aller Wirthſchafts-Geſchäfte und Pflichten unter einander: ſo gehört die bereite Bezahlung der empfangenen Bedürfniſſe, nach dem vorhin angeführten, vorzüglich zur häuslichen Ordnung. Und wenn dieſes iſt, ſo iſt **das Borgen in der Wirthſchaft eine wahre Unordnung und die Quelle aller Zerrüttung.** Dieſes will ich hier ebenfalls beweiſen. Geht man vermittelſt des angefangenen Borgens einmahl von der wahren Ordnung im Hausweſen ab, ſo wird man dieſer Unordnung auch in allen übrigen Zweigen der Haushaltung gar leicht gewohnt; z. E. im Geſindelohn, im Kaufe zur Unzeit, in gehöriger Anſchaffung der Vorräthe, u. ſ. w. Iſt man des Borgens einmahl gewohnt, ſo wird man im Kurzen leichtſinnig, und verkennt den eigentlichen Werth des Geldes, weil man es weder in Verhältniß auf ſich, noch auf den Preis der erhaltenen Bedürfniſſe, betrachtet. Und wenn man am Ende auf einmahl bezahlen ſoll, ſo wird man noch über dies auf das Geld und auf die ganze Wirthſchaft verdrießlich. Beſſer zur Stelle und theilweiſe in kleinen Poſten bezahlt, als die einzelnen kleinen Stücke zu anſehnlichen Summen anwachſen zu laſſen! Gleichwie hiernächſt die ſtete bare Bezahlung das richtigſte Mittel zur vernünftigen Sparſamkeit iſt: ſo iſt gegentheils das Borgen der gewöhnlichſte Weg zur Verſchwendung. Ein Hauswirth, der ſtets bar bezahlet, was er empfängt, hält allemahl mit ſeinem Beutel Rath, ehe er etwas beſtellet und machen läßt; und wenn dieſer Nein dazu ſpricht, ſo wird die Beſtellung verſchoben, bis Geld im Vorrathe iſt. Das

Nöthige

Nöthige wird auch jederzeit dem Bequemen und Ergetzenden vorgezogen. Und wie viel gibt es denn Wirthſchaften, wo das Geld, (ich rede aber bloß vom Wirthſchaftsgelde, nicht von der Caſſe des Gewerbes,) ſo ſehr im Ueberfluß wäre, daß man allemahl in den vollen Beutel greifen könnte? Die bare Bezahlung wird zuletzt zur Gewohnheit, wenn man ſich einmahl dazu ein oder etliche Jahre eingerichtet hat. Man wird gegen alle Verſuche der Freunde gleichgültig, und gegen die Anerbiethungen des Credits der Handwerker, Künſtler, Kramer und Kaufleute gewißer Maßen hart, daß man nicht eher ausnimmt, als bis man es gleich bezahlen kann. Dieſe bare Bezahlung der Bedürfniſſe iſt hierbey zugleich ein Bewahrungsmittel gegen den vielfältigen Aufwand bey Neuerungen und Moden, weil dieſe mehrentheils geldfreſſend, und ein Werk des Commerzes und des Luxus ſind. Aber der gute Wirth und der Commerçant ſind immer ein wenig mißtrauiſch gegen einander; der letzte will ſtets haben, und der erſte will nicht gern geben; der letzte empfiehlt unaufhörlich, und biethet Credit an, der erſte lehnet unaufhörlich ab, und verſparet den Kauf, bis er bares Geld hat. Ganz anders verfährt der Hauswirth, der auf Borg lebet. Er läßt immer drauf los beſtellen, und ohne Aufhören neue Bedürfniſſe auf Credit anſchaffen. Er überſieht den Aufwand nicht, und ſtellet ſich vor, die Dinge koſten wenig; und wenn die Zeit komme, werde ſich auch ſchon die Bezahlung finden.

Noch mehr. **Man bringt durch das wirthſchaftliche Borgen ſowohl ſich ſelbſt, als die Lieferanten der Conſumtibilien, in Schaden.** Sich; denn man muß alles Geborgte theurer bezahlen, und bekommt über dies auch noch ſchlechtere Waaren, als wenn man es gleich mit barem Gelde abthut. Ein Satz, der im Kaufe und Verkaufe von niemanden geläugnet wird, und ſeinen Grund in der Theorie und Praxi der Gewerbe hat; und dieſen Satz ſollten die Handwer

ker, die mit uns zu thun haben, nicht ebenmäßig verſtehen? Wenn ſie ihn aber nicht verſtänden, ſo wird ihnen die Erfahrung von den ausbleibenden Schulden ſolchen ſchon ſelbſt in die Hände geben. Und meint man denn, daß auch alles von den Arbeitern und Verkäufern ſo ganz richtig möge aufgezeichnet werden, und ob dieſe nicht zuweilen mit doppelter Kreide ſchreiben? Der borgende Wirth wird vielleicht ein Gegenregiſter halten. Wer mir dieſes ſaget, der hat vollends niemahls die Folgen des Borgens bedacht. Wie will der eine Ordnung im Gegenregiſter halten, dem die weit geringere und kürzere Ordnung der baren Bezahlung beſchwerlich und mißfällig iſt? Man ſchadet aber auch, durch ſtetes Borgen der Hausbedürfniſſe, ſeiner Ehre und ſeinem guten Nahmen. Da man jederzeit den Schuſtern, Schneidern, Fleiſchern und Krämern verwandt iſt, ſo kommt man gar bald in den Verdacht, daß man niemahls Geld habe. Der Gewinn von unſerm Gewerbe, oder die Einkünfte von unſerer Bedienung, müſſen ſchlechterdings allemahl ſoviel Barſchaft hergeben, als man zur Wirthſchaft gebrauchet; denn bloß nach dieſem muß man den Wirthſchaftsfuß abmeſſen. Der Verdacht des ſteten Geldmangels iſt auch von Leuten ganz gegründet, die in ihrem Hausweſen ſo viel auf Borg nehmen. Und ob es denn ein Ruhm ſey, nichts als vorgegeſſenes Brod zu bezahlen, oder ſich den ewigen Geldmangel vorrücken zu laſſen, wird ein jeder leicht für ſich entſcheiden. Genug, borgen und am Gelde Mangel haben, ſind unzertrennliche Dinge.

Man bringt ferner, durch das wirthſchaftliche Borgen, diejenigen in Schaden, von denen man borget. Denn dieſe Leute, die uns die Dinge zum Hausbrauche auf Borg geben, ſind gemeiniglich arme Leute. Wenn ſie nicht zur geſetzten Zeit, wo nicht gleich bey Ablieferung der Waaren, bezahlet werden, müſſen ſie wieder von andern borgen, ihre Zuthaten auf Credit ausnehmen,

men, und verlieren dadurch den Vortheil des wohlfeilern baren Einkaufes. Sie müſſen oftmahls dadurch ihren Geſellen und Bedienten das Lohn ſchuldig bleiben, und ſehen ſich überall in ihrer Nahrung zurück geſetzt.

Ein anderes häusliches Uebel, welches aus dem ſteten Borgen entſteht, iſt dieſes, **daß man niemahls richtige Rechnung über Einnahme und Ausgabe führen kann.** Die Wirthſchaftsbücher, und die darin befindlichen Rechnungen, ſind die Seele einer guten Haushaltung. Fallen nun dieſe in Wirthſchaften, wo alles borgweiſe genommen wird, gänzlich weg, ſo ſieht man wohl, wie es mit der Wirthſchaft ſelbſt ablaufen werde. Daß aber bey dieſer Art hauszuhalten, dergleichen Rechnungen nicht wohl möglich ſeyn, ſchließe ich daher, weil ſie der Grund aller Ordnung im Hausweſen ſind. Die Wirthſchaft auf Borg aber iſt keine Ordnung, ſondern das unordentlichſte Verfahren, welches im Hausſtande gefunden werden kann; daher können dabey keine richtige Wirthſchaftsregiſter gehalten werden. Noch ein anderer Beweis aus der Sache ſelbſt! Wer die meiſten Bedürfniſſe des Hausweſens, ſo gar die kleinſten Conſumtionsſtücke, immer aufſchreiben läßt, und alles von den Lieferanten borget, der weiß weder genau, was er empfängt, noch was davon der geringſte Preis iſt. Denn er muß glauben, was am Ende der Lieferant auf ſeinem Zettel bringt, und was er davon für Preiſe angeſetzt hat. Denn Erſtlich hält der Wirth, wie ſchon oben geſagt iſt, keine Gegenrechnung; er müßte deren gar viele einzelne Specificationen haben; und geſetzt, er ſchriebe ſich das Gelieferte nun auch einmahl auf, wie es bisweilen kommt, wenn die Bevortheilung zu arg wird, ſo behält der Lieferant doch immer Recht, weil er ſich auf ſein langes Borgen berufet, und den Hauswirth überredet: die Anſätze könnten wohl vergeſſen, oder von den Leuten nicht angegeben ſeyn, bey ihm würde alles richtig angeſchrieben, er ſey ohnehin, des langen Verborgens halber, ſchlechter daran, und

werde

werde es nunmehr ganz überdrüßig. Was will der Wirth anders machen, als die Sache in Güte abthun, und ſich mit ſeinem Wirthſchaftsgläubiger ſo gut zu ſetzen, als er kann! Er weiß auch von den Sachen die Preiſe nicht recht. Denn wer bar bezahlet, der gibt immer weniger; er handelt ſo genau als er kann, und jedermann weiß, was bares Geld auch bey den kleinſten Dingen zum Hausbrauche thut. Dasjenige, was alſo bar für eine Sache gegeben wird, das nenne ich ihren Preis, der in das Wirthſchaftsbuch einzutragen iſt. Und da dieſen der Borgende niemahls recht in Händen hat und abſchließen kann, auch die ausgenommenen Stücke insgeſammt nicht wohl weiß, ſo fehlen ihm die eigentlichen Data zu ſeiner Ausgabe. Und wollte man ſagen, er könnte ja alles im Ganzen einſchreiben, ſo wäre dies ja noch wohl ein Weg, ſich einiger Maßen vorzuſehen. Aber es geſchieht bey den wenigſten, und es iſt doch weder der ordentliche, noch der wohlfeilſte Weg.

Aus dem Borgen in der Wirthſchaft entſteht auch ein Verderbniß für das gemeine Weſen. Dieſe unglückliche ökonomiſche Schuldner treiben gemeiniglich die Preiſe der Hausbedürfniſſe in die Höhe, und erſchweren mit ihrem Borgen den Handel für andere promte Bezahler. Denn, weil denen, welche auf Borg leben, gemeiniglich alles theurer angeſchlagen wird, ſo ergreifen die Arbeiter gar willig die Gelegenheit, ſich bey andern auf dieſer ihre Preiſe zu berufen.

Die Urſachen dieſer häuslichen Unordnung, fallen leicht in die Augen, wenn ſie in den Wirthſchaften ſelbſt ziemlich verwikkelt und zuſammengeſetzt ſind. Es ſind vornehmlich zwo derſelben, daraus vermuthlich alle andere Nebenurſachen herfließen. 1) Die übertriebene Pracht in allen menſchlichen Ständen, beſonders in den mittlern und niedrigern. Pracht an ſich, iſt ein Bedürfniß der Republik allein, aber kein Bedürfniß der Einwohner insbeſondere. Sie iſt allenfalls ein zuverläßiger Aufwand für reiche, und characteriſirte Perſonen in großen Städten, an Höfen, in hohen Bedienungen, und die Polizey ermäßiget ſie billig

alſo,

alſo, daß ſie auch hier noch in ihren Schranken bleibt, und nicht wider die Religion und guten Sitten anſtößt, nicht den Müßiggang und die Ausſchweifung befördert, hauptſächlich nicht das Vermögen der Privatleute überwiegt und ſie in Armuth ſtürzet. Aber eine übertriebene Pracht, und bey den niedrigen Claſſen der Einwohner iſt ſie es allemahl, iſt keine Pracht mehr; ſie iſt ein kurzer Schimmer, auf den eine lange Dunkelheit, eine deſto größere Armuth, erfolget. Wenn demnach die Mittelleute, dergleichen die Bürger in kleinen und Mittelſtädten alle ſind, dieſe Pracht, dieſen Luxus der größern nachmachen, ſo geben ſie immer mehr aus, als ſie einnehmen, die Barſchaft der Einkünfte und Verdienſte nimmt bald ein Ende, und ſo geht das Borgen an. Der Stat, den ſie treiben, und der hohe Fuß, darauf ſie leben, blendet bald andere, die ihnen Credit geben, und die Liebe zum Gewinn thut es ſchon an ſich. Der bisherige Lieferant will ſeine gute Nummer nicht gleich aufgeben; er verborget alſo, zu ſeinem und des Hauswirthes größten Schaden, der, anſtatt ſich einzuſchränken, nunmehr erſt ins Labyrinth geräth. 2) Die wenigſten Hauswirthe machen einen richtigen Ueberſchlag in ihrem Hausweſen. Sie haben keinen gehörigen Wirthſchafts-Fuß errichtet, keine Balanz von Einnahme und Ausgabe gezogen, und die letzte nach der erſten abgemeſſen.

Da nun das Borgen in den Wirthſchaften ſo viele Uebel für die Familien, und folglich auch für das gemeine Weſen, nach ſich zieht: ſo fragt ſichs, ob dieſem Unweſen, und wie ihm abzuhelfen ſey? Die Zerrüttung der Privatwirthſchaften iſt ein Gegenſtand, den lediglich die Polizey abwenden muß. Sie muß, ſo viel möglich, ſelbige nicht einmahl aufkommen laſſen. Die Mittel, welche ſie dagegen in Händen hat, ſind vornehmlich dieſe: Die Sorge für beſſere Erziehung der Jugend in allen Pflichten gegen Gott und Menſchen; und unter dieſen eine zeitige Anführung zu den Regeln einer guten Wirthſchaft, wozu verſchiedene Anſtalten in unſern Schulen das ihrige beytragen können, und worauf die ſo genannten Realſchulen zum Theil ſchon abzielen. Gutes Rechnen und Schreiben, nebſt einer ſittlichen Leitung zur vernünftigen Denkungsart, haben einen großen Einfluß auf die gute Wirthſchaft, und dieſe zieht den Abſcheu vor Schulden

den und Borgen ſchon obenhin nach ſich. Hiernächſt ſollte das verderbliche Borgen in den Wirthſchaften durch öffentliche Geſetze gehemmet werden. Hat man doch Summen feſtgeſetzt, über welche jungen Leuten in verſchiedenen Lebensarten nicht geborget werden ſoll. Läßt man doch Unmündige, (und der Hauswirth, welcher kein bares Geld halten kann, iſt in Abſicht auf daſſelbe immer ein Unmündiger) nicht wie ſie wollen, mit dem Gelde ſchalten. Hat man doch in manchen Ländern und Städten, wie die Polizeygeſetze ausweiſen, die Summen beſtimmt, welche einer Hauswirthinn geborget werden ſollen, für deren Uebermaß die Gläubiger weiter keine Rechtshülfe haben. Warum ſollte man denn auch nicht, durch geſchickte Einrichtung, ein Quantum feſtſtellen können, über welches den Wirthſchaften an Hausbedürfniſſen und Conſumtibilien, nach Verſchiedenheit der Stände und der Bedienungen nicht dürfe creditiret werden? und wenn es geſchieht, daß die verborgenden Lieferanten nicht nur keine obrigkeitliche Hülfe bekommen, ſondern noch obenein des über das beſtimmte Quantum verborgten verluſtig ſeyn müſſen. Es könnten dieſes Regulative für die mancherley Ordnungen der Städte und Oerter, für die mancherley Stände ſeyn. Manche Wollüſtlinge müßten ſich alsdann einſchränken. Mancher Verſchwender würde niemahls den ſchimmernden Stat getrieben haben, wenn ihm nicht leichtſinnige Gläubiger darin Vorſchub, auch bis auf die geringſten Lebensbedürfniſſe, gethan hätten. Das wiederleget hinlänglich den Polizeyſatz, den manche hier im Kopfe haben: wer nicht bezahlet, dem wird nicht geborget. Die Erfahrung lehret, daß diejenigen am meiſten geborget erhalten, die am wenigſten bezahlen.

51 und 52 St. des Wittenb. Wochenbl. v. J. 1774.

Borgois-Fractur, eine Art deutſcher Lettern; ſiehe unter Fractur.

Borgues, Körbe von Weiden, welche vor die Oeffnungen der Fiſchzäune (Parcs) am Ufer des Meeres oder eines

Strohmes

Strohmes geſetzt werden, und ſo eingerichtet ſind, daß die Fiſche leicht hinein ſchleichen, aber nicht wieder heraus kommen können.

Borke, Borkenreiſſen, Borkenſchälen; ſ. Rinde.

Bork-Schwein, ſ. Borg-Schwein.

Born, ſ. Brunnen.

Borndiſtel, ſ. Cardobenedicten.

Bornfahrt, wird gemeiniglich alle zehn Jahre in den Salzwerken zu Halle angeſtellt, und vorher alle daſelbſt befindliche vier Brunnen ledig gezogen; hierauf wird, in Gegenwart der Obrigkeit, ein hölzerner mit etlichen brennenden Lichtern beſteckter Kaſten über dem Brunnenloche feſtgemacht, in welchen der Born- und Zimmermeiſter ſteigen, und mit Haſpeln langſam hinunter gelaſſen werden, um zu beſichtigen, ob auch die Salzquelle unten im Grunde in gutem Stande ſey, oder der Brunnen eine Ausbeſſerung nöthig habe. Bey dergleichen Bornfahrten gehen allerley Ceremonien vor.

Bornknechte, ſind zu Halle diejenigen, welche die Sohle aus dem Brunnen ziehen, und daher auch Sohlzieher genennet werden.

Bornkraut, ſ. Cardobenedicten.

Bornkreſſe, Brunnenkreſſe; ſ. unter Kreſſe.

Bornſtein, ſ. Bernſtein.

Bornwurz, ſ. Cardobenedicten.

Bornage, das Gränzſteinſetzen; die Markſteinſetzung; die Umgränzung mit Mahlſteinen, oder auch mit einem Graben, mit einem Gehäge, mit einer Landwehr, u. d. gl.

Action de bornage, L. Actio finium regundorum, die rechtliche Klagbefugniß gegen einen Gutsnachbar, damit er angehalten werde, die beſtimmte Gränze ſeines und meines Feldes mit Markſteinen zeichnen zu laſſen, oder die alten Gränzſteine wieder zu erneuern.

Bornager. Dieſes auf der Loire gebräuchliche Wort bedeutet: eine lange Stange gegen den Ort, wo das Schiff hin-

hingetrieben wird, hinunter laſſen, und ſie alsdann feſt anhalten, damit das Schiff auf die Seite fahre.

Bornal, das Bienenlöchlein, oder Honiglöchlein im Wachſe. Jngl. Honigſeim.

Borne, ein Gränzzeichen, es ſey nun z. E. ein Gränzſtein oder Mahlſtein, oder eine Gränzſäule, oder, ein zur Gränz-Scheidung gezogener Graben oder Gehäge; ſ. Gränze.

Jm erweiterten Sinne heißt auch Borne, ein Eck-Stein vor Häuſern, Thoren, Thüren und Mauern, damit ſie nicht durch das Anfahren der Wägen beſchädiget werden; vulgo ein Radſtößer.

Borner, Gränzſteine, oder auch ein anderes Gränzzeichen, ſetzen.

Bornes, bey den Glaſern; ſ. Zwickel.

Borneyer, Bornoyer, mit dem einen Auge, indem man das andere zuſchließt, eine gewiſſe Fläche oder Linie gleichſam abmeſſen, um zu beurtheilen, ob ſie nach der Schnur angelegt ſey oder nicht.

Borragen, Borretſch, Borres, Borgelblumen, Burretſch, Herzblümlein, Herzblume, Herzfreude, Wohlgemuth, L. Borrago, Bugloſſum latifolium Fr. Borrage, Borrache, Bourrache. Dieſes jährige Blumen-Gewächs hat eine weiße, mit vielen kleinen Faſern verſehene, kleberige und ſüße Wurzel. Sein Blatt, welches auf die Erde hängt, iſt breit, rundlich, dunkelgrün, rauch, etwas kraus, und mit ſehr zarten Stacheln verſehen. Der Stängel iſt ebenfalls rauch, cylindriſch, hohl, niedrig und äſtig. Seine Blumen kommen oben aus den Spitzen der Aeſte hervor, und ſind gemeiniglich blau, bisweilen aber weiß, oder fleiſchfarbig. Sie ſtehen auf 1 Zoll langen Stielen, welche ſich gegen die Erde neigen. Sie ſind aus einem einzigen Stücke, und haben fünf Einſchnitte, die einen Stern vorſtellen. Aus dem Mittelpuncte kommt eine Art einer ſchwarzen Pyramide hervor, welche aus fünf, oben an der Spitze zuſammen laufenden, Staubfäden beſteht. Der Kelch,

worin ſie ſtehen, hat ebenfalls fünf Einſchnitte, welche ſpitzig, grün und rauch ſind, woraus ein mit vier jungen Früchten umgebenes Piſtill hervor kommt, aus welchem eben ſo viel dicht an einander liegende Samenkörner werden, welche anfangs grün ſind, hernach aber, wenn ſie reifen, ſchwarz werden, und auf der Seite, wo ſie zuſammenhangen, ein kleines weißes beynahe unmerkliches Knöpfchen behalten. Sie ſind ein wenig länglich und runzelig, und gleichen, ſowohl in Anſehung ihrer Bildung, als der Farbe und Größe, dem Mäuſekothe.

Die Pflanze vermehret ſich nur durch den Samen, welchen man zu aller Zeit ausſäen kann, und der auch geſchwinde aufgeht. Sie wächſt ſo gar von freyen Stükken an denen Oertern, wo ſie einmahl geſtanden hat, ohne daß man ſie beynahe tilgen kann; aber kaum hat ſie ihre vollkommene Bildung, ſo geht ſie in die Höhe, daher muß man alle Monathe ein wenig davon ſäen, wenn man ſie brauchet. Ihr Same iſt ſehr ſchwer einzuſammeln; denn ſobald er reif iſt, fällt er aus, und die Vögel ſowohl als die Feldmäuſe ſind ſehr begierig darauf. Man muß den Stängel ein wenig grün abſchneiden, und in der Sonne auf einem Tuche dürr werden laſſen, oder ein altes Stück Leinwand unter die Pflanzen breiten, damit man den Samen nach und nach, ſo wie er ausfällt, bekomme. Er bleibt zwey Jahre gut. Man kann ihn entweder im Frühlinge oder Herbſte ausſäen; doch iſt letztere Jahrszeit hierzu bequemer. Man ſäet aber denſelben auf ein freyes Stück Landes, wo die Pflanzen nachgehends bleiben ſollen. Sind dieſelben etwas erſtarket, ſo muß der Boden umgegraben werden, um das Unkraut auszurotten. Man muß auch einige Pflanzen ausziehen, wenn ſie zu nahe an einander ſtehen, und 8 bis 10 Zoll Raum zwiſchen ihnen laſſen. Nach dieſem erfordern ſie keine beſondere Wartung mehr; es müßte denn ſeyn, daß neues Unkraut zum Vorſchein käme; alsdann muß der Boden zum zweyten Mahl umgegraben

werden, um ſolches wegzubringen. Wird dieſes auf die gehörige Art und bey trocknem Wetter verrichtet, ſo wird der Boden vom Unkraut rein, und kein Ausgäten mehr nöthig ſeyn, bis der Borretſch verwelkt iſt. Diejenigen Pflanzen, welche man im Herbſte gezogen hat, werden im May blühen; diejenigen aber, welche man erſt im Frühjahre ausgeſäet hat, werden nicht eher, als im Junius, blühen. Verlangt man demnach, daß die Pflanzen beſtändig fort blühen ſollen, ſo muß man im Frühjahre, einen Monath nach der erſten, eine zweyte Saat vornehmen. Dieſes muß aber auf einer ſchattigen Rabatte geſchehen; und wenn eine trockene Witterung einfiele, ſo muß man den Boden fleißig begießen, und dadurch die Pflanzen zum Aufgehen nöthigen. Von dieſer letztern Saat wird man Pflanzen bekommen, die bis zu Ende des Sommers blühen.

Der Borrage wird mehr zur Arzeney, als in der Küche, gebraucht. Indeſſen kann man ihn doch mit gutem Nutzen, unter andern Kräutern zu den Suppen, und auf andere Weiſe an den Speiſen, gebrauchen; er muß aber jung und zart ſeyn. Man bedienet ſich auch ſeiner Blume, wegen ihrer ſchönen himmelblauen Farbe, zum Salat. Weil die jungen Pflänzchen, ſonderlich im May, viele Aehnlichkeit mit denen von den ſogenannten Eſels- oder wilden Gurken (Cucumis ſylveſtris; Elaterium) haben: ſo müſſen diejenigen, welche beyderley Gewächſe in ihren Gärten haben, bey Aufſuchung der jungen Borragen-Pflanzen zu Salaten oder zum Kochen, Vorſicht anwenden, daß ſie keine Eſelsgurken-Pflanzen für Borragen ergreifen, indem jene ungemein ſtark purgieren.

Auſſer dem aus den Borragen bereiteten Waſſer, und Syrupp, kann ein Hauswirth ſich des Borragen-Zuckers oder der Borragen-Conſerve zu ſeiner Geſundheit bedienen. Man nimmt, in dieſer Abſicht, ein hohes gleichweites Glas, beſtreuet den Boden mit Zucker, leget eine Schicht Blumen, ungefähr einen Finger dick,

dick, darauf; alsdann Zucker, und nachher wieder Blumen, und alſo wechſelsweiſe, bis das Glas voll iſt, ſo hat man eine vortreffliche Herzſtärkung.

Man pflegt die Blumen auch in den Wein zu legen, und davon zu trinken.

Borras, ſ. **Borax**.

Borrat, Borat, oder **Burat**, ein aus Seide und wollenem Garn gewebter ſchwarzer Zeug, wobey die Kette oder der Aufzug Seide, der Einſchlag aber Wolle, iſt. Es gibt deſſen zweyerley Arten, gepreßten und ungepreßten, und beyde ſind an Güte bald fünfdrähtig, bald ſechsdrähtig, ſuperfein, u. ſ. w. Nach Proportion dieſer Güte wird die Elle zu 2 bis 8 Groſchen verkauft. Man muß aber bey deſſen Einkauf wohl Acht geben, daß man nicht mit verbranntem oder ſtreifigem Gute betrogen werde, welchen letztern Fehler der Borrat oft zu haben pflegt.

Der Borrat wird in Niederſachſen, ſonderlich in Hamburg, ſtark fabriciret, und auch daſelbſt am ſtärkſten vertrieben, indem ihn daſiges Frauenzimmer täglich zu Regentüchern und Regenſchürzen trägt. Der gepreßte wird in Freuden= der ungepreßte aber in Trauer=Tagen, gebraucht.

Borres, Borretſch; ſ. **Borragen**.

Borsdorfer Apfel, ſ. unter *Malus*.

Borſten, ſ. **Schweins=Borſten**.

Borſt=Gras, Gramen ſparteum juncifolium, *Bauh.* & *Scheuchz.* Nardus *Linn.*; ſ. unter **Gras**.

Borſt=Pinſel, ſ. unter **Pinſel**.

Borſt=Wiſch, iſt ein aus Schweinsborſten beſtehendes nützliches Werkzeug in einer Haushaltung, womit ſowohl die Wände und Decken von den Spinneweben und andern daran hangendem Unrath zu reinigen, als auch der Staub von den Meublen gar bequem abgekehret werden kann. Man hat von dieſen inſonderheit zweyerley Arten, nähmlich kleine, und lange, die man in der Wirthſchaft brauchet. Der kleinere Borſtwiſch, iſt eine von Borſten ganz kurz, doch länglich zuſammengeſetzte Hand=

Handbürſte; der große aber, oder ſo genannte Rauh=kopf, iſt eine von langen Borſten verfertigte, und auf eine lange Stange geſteckte runde Kugel, damit man mit ſelbiger deſto höher langen, und von den Decken und Winkeln die Spinneweben oder andern Unrath deſto beſſer herunter kehren kann.

Borſt=Samen, ſ. Keuſch=Baum.

Borſten=Wurm, ſ. Faden=Wurm, No. 2.

Bort, ſ. Bord.

Borten, L. Segmenta, Fr. Paſſements, oder vielmehr Bords, heißen die aus Gold und Silber, Seide, Wolle, Zwirn ꝛc. in die Breite gewirkten, (und nicht etwann gedreheten oder geflochtenen) Schnüre von mancherley Arten, als: Treſſen, Galonen, Bänder und Spitzen, mit welchen man ſowohl die Ränder der Hüte, als auch Manns= und Frauenskleider einfaſſet, oder auch die Nähte und Oeffnungen der Kleider beſetzet. Diejenigen, welche dergleichen Schnüre, Borten, Treſſen und Bänder wirken, werden **Bortenwirker**, **Bortenmacher**, **Poſamentier**, (welches letztere Wort eigentlich nach dem franzöſiſchen **Paſſementier** heißen müßte) **Schnurmacher**, **Treſſenweber**, **Bandweber**, **Franſenweber**, von den unterſchiedenen Waaren, welche ſie auf ihren Stühlen weben, L. Limbolarius, Sericarius, Fr. Paſſementier, genannt. In kleinen Städten vertritt der Bortenwirker zugleich die Stelle eines Knopf=Machers, und verfertiget Knöpfe, Leitbänder, Bettaufhelfer, Pferdenetze, und dergleichen Waaren mehr.

Die Schnüre oder Borten, ſind bald ſchmahl, bald etliche Querfinger breit. Man bedient ſich derſelben zur Einfaſſung des Kleiderſchnittes von auſſen, für die Uniform der Reiter, zu den Livreen für die Bedienten, und man durchwebet ſie mit ſeidenen Sammetſtreifen, mit und ohne Gold zu den Achſelbändern, zu Friſierung der Taſchen und Nähte, und zuweilen gibt man dieſen Livreeborten die Streifen und Farben aus den

Wapen

Wapen der Herrſchaft, die ſolche für ihre Bedienten beſtellen läßt.

Von den Treſſen und Bändern, ſiehe die davon handelnden beſonderen Artikel.

Die Werkzeuge der Bortenwirker, ſind: ein Weberſtuhl, eine Spinnmühle, und ein Schweif- oder Anſchweifrahm, welche man in Hallens Werkſtäte der heutigen Künſte, II Band, S. 224, fgg. und in Sprengels Handwerke und Künſte, 3ter Samml. S. 91 — 102, beſchrieben findet.

Die Bortenwirker ſind, wie die gewöhnlichen Profeſſioniſten, zünftig, und ihre Profeſſion gehört zu den geſchenkten Handwerken. Ihre Lehrburſche erlernen dieſes Handwerk in 5 Jahren, und müſſen ihrem Meiſter 100 Thaler Lehrgeld erlegen, wenn dieſe Samme nicht durch einen Vergleich gemildert wird. Die Geſellen ſind verpflichtet, 3 Jahre zu wandern, und erhalten 6 Groſchen, wenn ſie nach einem Orte kommen. Auſſerdem aber werden ſie noch von ihren Mitgeſellen freygebig unterſtützet.

Die Arbeiten werden dem Meiſter und Geſellen jederzeit ſtückweiſe, die Goldarbeiten pfundweiſe, die Borten und Schnüre aber ellenweiſe, bezahlt.

Zu dem Meiſterſtück wird $\frac{1}{4}$ Jahr Zeit ausgeſetzt; man verfertigt es unter den Augen des Altmeiſters, und es beſteht in 2 Ellen Sammetborten, und in 2 Ellen Goldborten oder Bandtreſſe. Die ſeidene, (eine von ihrer Geſtalt ſo genannte polniſche Eichel) muß mit allerley Farben durchſchoſſen, dick, auf beyden Seiten von einem verſchiedenen Muſter, und hohl, ſeyn, etwa zu einem Degengehänge. Die goldene Treſſe muß bogig, und mit eingelegter Schnurarbeit geſchloſſen ſeyn. Von der Handarbeit kann ſich der Meiſter ein Stock- oder Uhrband mit Franſen wählen, welches er will.

In Berlin ſind 7 bis 800 Poſamentierſtühle im Gange.

Zu Amiens in Frankreich, werden abſonderlich eine große Menge Borten von Wolle verfertiget; und den Statuten der Sayetterie oder Raſchweber-Innung dieſer Stadt vom Mon. Auguſt 1666 zufolge, zählet man ihrer dreyerley Arten: Die eine, welche man kleine Borten, Fr. Petite bordure, nennet, deren Aufzug aus 27 Fäden beſtehen, und das Stück davon 24 Ellen in der Länge haben ſoll; die andere, welche man Anderthalb-Borten Fr. Bord & demi, nennet, deren Aufzug von 33 Fäden gemacht ſeyn, und das Stück davon ebenfalls 24 Ellen in der Länge haben ſoll; und die dritte, welche Borten mit Spitzen, Fr. Bord à dentelle, heißt, deren Aufzug von 36 Fäden, und das Stück von 36 Ellen in der Länge, ſeyn ſoll. Dieſe letztere Art von Borten aber iſt faſt gar nicht mehr im Gebrauche.

Borten, in der Baukunſt; ſ. Fries.

Borten-Filett, bey den Buchbindern; ſ. Filett.

Bortingle, heißt, in der Flußſchifffahrt, eine Art Dalbord (plat bord), womit ein Schiff oder Fahrzeug, wenn es, wegen ſeiner Ladung, ziemlich tief im Waſſer geht, am Rande erhöhet wird.

Borzelkraut, **Borzelein**; ſ. Burzelkraut.

Borzen, ſ. Faſchine.

Bos, ein Thier; ſ. Ochs.

Boſan, ein Getränk der Türken, welches aus Hirſe beſteht, die mit Waſſer abgeſotten iſt.

Boſc, Boſcage, Boſche, ein Buſch, ein Gebüſch, ein Luſtgehölz. Siehe *Bocage*.

Boſchen, ſ. Anflug.

Boſquet, ein Luſtgebüſch oder Luſtwäldchen, das z. E. in einem großen Garten angelegt iſt; ſ. Luſtwald.

Boſquiline, ein mit Waſſer und Gehölze bedeckter Strich Landes.

Boſſage, Fr. Boſſage, nennet man, in der Baukunſt, diejenigen aus einem Mauerwerke hervorgehenden (oder vorſpringenden) Steine, die man unbearbeitet gelaſſen hat, um hernach gewiſſe Figuren, z. E. Wapen, Laubwerk, kleine Aufſätze oder andere Ornemente, darein zu hauen.

Man nennet auch Boſſages gewiſſe hervorragende Steine, welche man unter den Küſſen oder Wulſten (Fr.

(Fr. Couſſinets) eines Gewölbes oder Gewölbbogens, gleichſam als Kragſteine, hervortreten läßt.

Wenn dergleichen aus der Mauer hervortretende Steine oder Quadern grob behauen ſind, ſo heißen ſie Boſſage ruſtique, bäuriſch Werk. Sind die Ecken noch daran, ſo heißt es Boſſage à anglet. Sind die Quadern in der Mitte geſtippt, und mit einem glatten Rande verſehen, ſo heißt es Boſſage à anglet piqué. Sind ſie bloß ſchräg abgeſchärft, ſo heißt es Boſſage à chanfrein. Sind ſie an den Kanten rund abgeſtoßen, ſo heißen ſie Boſſage arrondi. Hat man ihren Kanten vier Abdachungen gegeben, welche ſich zuſammen vorn in eine Spitze endigen, ſo heißt dieſes un boſſage en pointe de diamant. Sind die Quadern in der Mitte vertieft worden, ſo heißt es Boſſage ravalé. Endigt ſich ihr Urſprung mit einer Hohlleiſte (Cavet) zwiſchen zween Ueberſchlägen oder ſtarken Riemen (Filets), ſo heißt es un boſſage en cavet. Sind die Kanten als eine Rinnleiſte geſtaltet, ſo heißt es Boſſage à doucine. Sind ſie als eine Kehlleiſte abgeſchärft, ſo heißt es Boſſage à talon. Wurmförmig geſtippte hervorſtehende Quadern heißen Boſſage vericulé.

Der Zimmermann nennt Boſſage: 1) jede durch ein gekrümmtes Holz formirte Bogenrundung: 2) die kleinen hervorragenden Balken-Enden, z. E. an einem Giebelſpieße, an einem Krahnſtänder ꝛc.

Boſſe, heißt bey den **Bildhauern**, ſo viel als relief, erhabene Arbeit.

In der Zeichnungskunſt, ein Abguß oder abgeformtes Modell, nach welchem gezeichnet wird.

Auf der Glashütte, die kugelrunde Geſtalt, welche der Glasmacher dem mit dem Pfeifenknopfe aus dem Hafen geholten Glaskloſe gibt.

Bey den Jägern, die dicke und harte Erhöhung auf dem Knopfe der Hirſche und Rehböcke, da wo ſie die erſten Enden des neuen Gehörnes (le cru de la tête) und die Hirſchkolben (Cornichons) anſetzen. An den Hirſchen heißt ſie auch Meule, und an den Reh-Böcken Enflure.

Bey den Salzwerken, eine Tonne von 5 bis 600 Pfund Salz.

Bey den Gärtnern, ein Schwamm, oder anderes Gewächs oder Knorren an der Rinde der Bäume.

Boſſe de pavé, heißt, bey den Pflaſterern, der Rücken oder die härteſte Erhabenheit eines gepflaſterten Dammes, welche der ſchweren Laſt der Frachten den mehreſten Wiederſtand thut. Die Boſſe wird den niedrigen Seitentheilen (la flache) des Dammes entgegen geſetzt.

Boſſelage, Boſſelure, getriebene Arbeit auf Silbergeſchirr.

Boſſelé, Feuilles boſſelées, Blätter, die auf ihrer Oberfläche hin und wieder Buckeln haben, welche auf der Unterfläche eine Höhlung machen, z. E. Kohlblätter.

Boſſemann, der Unter-Bootsmann; ſiehe oben unter Bootsmann.

Boſſer, Boſſer l'ancre, den Anker aufſetzen, d. i. ihn auf den Krahnbalken (Boſſoirs) bringen.

Boſſer le cable, oder ſchlechtweg Boſſer, das Seil, womit das Ankertau, wenn der Anker im Meere iſt, ergriffen wird, befeſtigen.

Boſſette, ſiehe Buckel.

Boſſier, heißt, auf der Glashütte, der Bläſer und Schwinger; derjenige Arbeiter, welcher die Glasklöße, woraus z. E. Bouteillen entſtehen ſollen, rund bläſet und ſchwinget.

Boſſil, der aufgeworfene Rand an einem Graben.

Boſſiren, ſiehe Wachs-Boſſiren.

Boſſoirs, Boſſeurs; ſiehe Krahnbalken.

Boſſu, nennet man, in Touraine, die kupferne Münze, die man zu Paris Sou marqué, nennet. Siehe Sou.

Boſuel, ſiehe unter Ranunkel.

Bota, iſt bey den Spaniern ein gewiſſes Maß, womit ſie feuchte Dinge meſſen. Es hält 30 Robas, der Roba aber 30 Pfund. Siehe auch Botte.

Botargum, iſt das von den Franzoſen ſo genannte Botargue, Boutargue, oder Boutarque, oder, wie die Provenzaler ſprechen, Bon Argues; welches von dem Rogen oder den Eyern eines Fiſches, Aloſe, Harder, Meer-Aeſche,

Meer-

Meer=Alet, oder Großkopf, Fr. Muge oder Mulet, L. Mugil oder Cephalus, genannt, (ſ. Th. I, S. 577 ſqq.) zu Tunis in der Barbarey, (welches das beſte) desgleichen an unterſchiedlichen Orten in Aegypten, ſonderlich um Alexandrien herum, wie auch zu Martegne, 8 Meilen von Marſeille in Frankreich, zugerichtet, und von da in Fäßchen nach Italien und in andere Gegenden verſendet wird. Abſonderlich wird deſſen von Alexandrien in der ganzen Levante überaus viel verbrauchet.

Nach des Dale Bericht wird der Botargum folgender Geſtalt gemacht. Man nimmt die ganzen Rogen= oder Eyerſtöcke, ſtreuet grobes Salz darüber, und bedekket es 4 oder 5 Stunden. Nachgehends beſchweret und preſſet man es zwiſchen zwey Bretern Tag und Nacht; und wenn man es gewaſchen hat, trocknet man es 13 oder 14 Tage lang an der Sonne, und bringt es jede Nacht unters Dach, oder hängt es in den Rauch, jedoch weit von der Flamme, damit es nicht zu warm werde.

Es macht Appetit zum Eſſen und Trinken, gibt auch dem Weine einen beſſern Geſchmack. Das beſte muß recht trocken ſeyn, und röthlich ausſehen, und wird in den katholiſchen Ländern, beſonders zur Faſtenzeit, mit Baumöhl und Citronenſaft gegeſſen. Man ſchneidet es in Schnitten, wie den Caviar, und hält es für ein delicates Gericht, wie es auch in der That iſt. Wenn man es verwahren will, legt man jedes Stück beſonders, und wickelt es in Arten von Wachsblättern, da man es alsdann überall mit ſich herum führen kann; ſonſt aber erzeugen ſich ſehr leicht Würmer darin. Siehe auch **Bouri** und **Caviar**.

Botaurus, ſiehe **Rohrdommel**.

Both, (Heck=) ſiehe im **H**.

Boths=Haken, ſiehe unter **Haken**.

Bothe, (Deich=) } ſiehe in **D**.
— (Dienſt=) }

— (Frohn=) ſiehe in **F**.

Bothe, (Gerichts=) ſiehe in G.
— (Handwerks=) } ſiehe in H.
— (Haus=)
Bothſchafter, ſiehe Geſandte.
Botiche, heißt, im Königreiche Chili, eine Art Weingefäß, welches ungefähr 32 pariſer Pinten hält.
Botres, heißen, bey den Tuchmachern, ſtumpfe und butte Scheren, d. i. die nicht ſcharf ſind.
Botrys ambroſioides; vulgaris u. mexicana, ſ. Traubenkraut.
Botrys chamædryoides, ſiehe Trauben=Gamanderlein.
Botta, ein italiäniſches Maß; ſiehe *Botte*.
Bottage, eine gewiſſe Abgabe, oder Art Zoll, welche die Abtey St Denis in Frankreich von denen Schiffen und Waaren, welche auf dem Seinefluſſe hin und her paſſiren, vom Tage St. Dionyſii, oder vom 9 Oct. an, bis den 30 Nov., als den St. Andreastag, zu heben berechtigt iſt.
Bottajo, ſiehe unter *Botte*.
Bottanne, iſt eine Art Zeug, der zwar in Frankreich ſelbſt nicht, ſondern in fremden Ländern gemacht, womit aber doch zu Lyon ein ziemlich ſtarker Handel getrieben wird.
Botte, ein Bund oder Gebund; ſiebe Bündel.

Im erweiterten Sinne nennet man auch Botte, einen Haufen, oder eine Menge über einander liegender Sachen von einerley Gattung, wenn ſie gleich nicht allemahl zuſammen gebunden ſind. Einige nennen auch Botte, jedes rund zuſammen gewickelte Pack.

Bey den Nadlern, ein Pack Draht, in Ringen, oder langgeſchnitten. Bottes, Ringe Draht. Bottes de dreſſées, Packe, (Gebünde oder Strehnen) gerichteten Drahtes.

In der Handlungsſprache, heißt Botte, ital. und ſpan. Botta, ein gewiſſes Faß zu Wein oder andern flüßigen Sachen; daher ſagt man eine Botte ſpaniſcher Wein, eine Botte Oehl ꝛc. Die Oehlbotte gleicht faſt einem Muid. Die Weinbotten ſind in der Mitte weiter, als an den Seiten, und gehen vom Spundloche bis an die

die Einſchneidung immer enger zu. Beſonders bedient man ſich des Wortes Botte, in den franzöſiſchen Provinzen, welche an Italien gränzen, wo man eben daher einen Böttcher Bottajo nennet. Auch iſt es bey den Spaniern gebräuchlich, wo die Botte oder Pipe 30 Arobes hält, eine Arobe aber 25 Pfund wiegt.

In Bretagne rechnet man die Botte nach Velten, die Velte zu 4 Pots oder Töpfen, d. i. nach pariſer Maß 8 Pinten. Die portugieſiſchen Botten halten 67 bis 68 Velten. Die ſpaniſchen ſind nicht ſo groß. Dieſe und die portugieſiſchen Oehlbotten wiegen ohngefähr 1000 Pfund. In Bretagne verkauft man ſie nach dem Gewichte, und zieht 16 pro Cent für das Tara ab. Man hat auch halbe Oehlbotten, welche nach Proportion wiegen.

Die Botte zu Venedig iſt eine halbe Amphora, und hält 2 Bigots oder Bigonti, der Bigot 4 Quarten, und die Quarte 4 Tiſchaufferas. Man theilet auch die venetianiſche Botte in Miſtaches, deren 76 eine Amphora machen.

Die liſſaboniſche Botte iſt nicht ſo groß, als die ſpaniſche, und beträgt jene zu Amſterdam 25 bis 26 Steckans, dieſe aber 36 bis 37.

Endlich heißt Botte, auch ein Stiefel.

In der Reitſchule ſagt man: ce cheval va à la botte, d. i. dieſes Pferd kommt mit ſeinem Kopfe dem Reiter an die Stiefel, und will ihn ins Bein beißen, z. E. wenn er aufſitzen will.

Serrer la botte, die Beine anſchließen, und hierdurch das Pferd zu einem hurtigen Gang antreiben.

Beym Sattler, heißt Botte, der Tritt oder Auftritt, der zum Einſteigen in die Kutſche dient. Ingleichem der Schlag an einer Landkutſche.

Beym Jäger, das Hängſeil, d. i. der lange Riemen, oder auch die Leine, woran man den Leithund führet.

Bottel=Bier, ſiehe unter Bier, Th. V, S. 199.

Bottelage, das Heubinden; das Binden des Heues oder Strohes in Bunde; ingl. der Lohn der Heubinder.

Botteler, in Büſchel (Bunde oder Gebunde) binden.

Bottelier, ſiehe unter Bottlerey.

Botter, Stiefeln machen; it. einem die Stiefeln anziehen.

Se

Se botter, viel Erde oder Koth an den Schuhen hangen haben, weil man auf einem ſchmierigen oder moraſtigen Boden gegangen iſt.

Bottich, iſt ein großes, von ſtarken eichenen Dauben zuſammengeſetztes, und mit ſtarken eiſernen oder hölzernen Reifen gebundenes, rundes Gefäß, welches am Boden weiter, als oben, und nach Bedürfniß größer oder kleiner iſt, auch ſeinen Beynahmen davon bekommt, wozu es gebraucht wird.

Bottich, (Brau⸗) wie dieſelben mit Vortheil anzuſchaffen, zu erhalten, auszupichen, zu reinigen und zu zeichnen ſeyn; ſ. Th. V, S. 257, ſgg.

Bottich, (Gähr⸗ oder Gährungs⸗) ſ. Th. V, S. 186.

Bottich, (Meiſch⸗ oder Möſch⸗) ſ. Th. V, S. 52.

Bottich, (Stell⸗) ſiehe eben daſelbſt.

Bottich⸗Hefen, ſ. Th. V, S. 181.

Bottichmacher, ſiehe Böttcher.

Bottich⸗Zirkel, ein bey den Böttchern gebräuchlicher hölzerner Zirkel mit zwo eiſernen Spitzen; ſ. unter Zirkel.

Bottier, ein Schuhmacher, der Stiefeln macht; ein Stiefelſchuſter.

Bottine, ein Halbſtiefel; ingl. ein kleiner Stiefel von weichem Leder.

Bottines de fer, eiſerne Stiefeln, die auswendig mit Leder überzogen ſind, für Kinder mit ſchiefen oder allzu ſchwachen Beinen.

Bottlerey, Fr. Depence, Soutes, heißen die untern Kammern im Hintertheile eines Schiffes, wo der Zwieback und das Pulver verwahrt liegen. Derjenige Schiffs⸗Bediente, welcher über die Bottlerey oder Speiſekammer, und über allen Proviant des Schiffes beſtellt iſt, und ſelbigen unter das Schiffsvolk austheilet, wird Bottelier, oder Buddelier, Fr. Depencier, und Maitre-Valet, genannt. Er hat einen Gehülfen unter ſich, den man den **Waſſer⸗Bottelier** nennet.

Bouar, oder Bouard, ein Münzwort, iſt eine große Maſſe oder Hammer, 16 Pfund am Gewicht, demjenigen Hammer ziemlich gleich, den die Münzer Flatoir nennen, welcher unten breit iſt, womit man etwann flach ſchlägt, ausgenommen daß er größer und kürzer iſt. Man bediente ſich ehemahls deſſen, eine Anzahl über einander gelegter Münzſtücke gleichzuſchlagen. Siehe auch Bouer.

Bouc, ein Ziegenbock, der Mann der Ziege; ſ. unter Ziege.

Bouc-etain, Bouc ſauvage, ſiehe Steinbock.

In der Handlung, bedeutet Bouc einen Schlauch von Bocks- oder Ziegenfell, worin man Wein oder Oehl verwahret.

Im Maſchinenweſen, eine Art Klobenzeug mit eiſernen Hörnern, worauf man eine Kette ohne Ende auf und niedergehen läßt. Es kommt inſonderheit bey Waſſermaſchinen vor.

Boucage, Bouquetine, L. Tragoſelinum, Bockspeterlein, Steinpimpinell; ſiehe unter Pimpinell.

Boucan, der Ort, wo die Wilden in Amerika Fleiſch räuchern; eine Rauchhütte; ingl. der hölzerne Roſt, worauf ſie das Fleiſch, welches ſie räuchern oder dörren, legen oder hängen; ingl. eine Darre zum Manioc oder Caſſave-Mehl; ſ. unter Caſſave.

Boucan, (Bois) ſiehe oben unter Bois, S. 176.

Boucane, L. Angelica ſilveſtris minor; ſiehe unter Angelica.

Boucaner, nach Art der amerikaniſchen Wilden, Fleiſch räuchern oder Fiſche dörren.

Boucaner des cuirs, nach Art der Wilden in Amerika, Felle zubereiten, d.i. die Felle in Rauch hängen, nachdem ſolche vorher eine geraume Zeit im Waſſer eingeweicht, hernach geſchabt, und durch Reiben mit dem Gehirne von Rehen ſchmeidig gemacht worden. Siehe auch *Boucaniers*.

Boucaner, heißt auch, Ochſen und andere wilde Thiere jagen, um die Haut davon zu bekommen, und das Fleiſch räuchern.

Boucaniers, nennt man in der Handelſchaft, die amerikaniſchen Seeräuber, welche den nach Oſt- und Weſt-Indien gehenden, und von dar kommenden Kauffahrdey-Schiffen auf der See aufpaſſen, und ſich derſelben zu bemächtigen ſuchen. Sonſt hat man dieſen Nahmen nur den Cannibalen auf den antilliſchen Inſeln, und den darauf, vornehmlich aber auf der Inſel St. Domingo, ſich befindenden ſpaniſchen und franzöſiſchen Jägern beygelegt, die ſich ſonſt mit nichts, als mit der Jagd der Stiere, oder wilden Schweine, beſchäftigen, um mit der einen, ihren auf beſondere Art zugerichteten Häuten, und mit der andern, ihrem ebenfalls ganz beſonders geräucherten Fleiſche, Handelſchaft zu treiben. Die ſpaniſchen Boucaniers werden inſonderheit **Matadores**, oder **Monteros**, genannt.

In Anſehung der Waffen, der Kleidung, der Equipage, der Art und Weiſe, die bemeldeten Thiere zu jagen und zu zerlegen, der dazu nöthigen und auch darauf beſonders abgerichteten Hunde, der eigentlichen Zurichtung der Häute von den Stieren, und des Räucherns des Fleiſches von den wilden Schweinen, und der übrigen Lebensart dieſer Boucaniers, findet man in Savary Dict. univ. de comm. Th. I, S. 534 fgg. nach der genfer Ausgabe von 1750, in fol. ausführliche Nachrichten; und ich werde in der Folge an gehörigem Orte deſſen Erwähnung thun.

Was bemeldeter Boucaniers Art und Weiſe mit den von ihnen zugerichteten Stierhäuten, und mit dem von ihnen geräucherten wilden Schweinfleiſche zu handeln, betrifft, ſo machen die franzöſiſchen **Boucaniers** abſonderlich aus ihren Ledern Packe, die ſie Charges oder Laſten nennen, und wo ſie theils Leder von alten, und theils von jungen Stieren, theils aber auch von Kühen, unter einander mengen. Dieſe Laſten beſtehen jede aus 2 Stier- oder einander ganz gleichen Ledern, d. i. von zween wirklichen Stieren, oder von einem Stiere und zwo Kühen, oder von vier Kühen, oder von drey jungen Stieren, indem 3 junge Stiere für 2 alte, und 2 Kühe für 1 Stier gehen, welche man

insge-

insgemein Ochſen nennt, obgleich dieſe Thiere, welche die Boucaniers tödten, nicht geſchnitten ſind. Sie wickeln ihre Leder in ſo genannte Banettes oder Körbe zuſammen, damit ſie von ihnen um ſo viel weniger gehindert werden, wenn ſie in den Gehölzen herum ſtreichen, und tragen ſie auch ſolcher Geſtalt in ihre Wohnungen, oder auch an die Reeden, wohin die Kaufleute kommen, ſie auf die Schiffe zu laden. Jede Laſt, oder jeder Korb, wird insgemein für ſechs Stücke von 8 Realen verkauft, welches ſpaniſche Münzen ſind, indem die franzöſiſchen allda wenig oder gar nicht gäng und gebe ſind. Der ſpaniſchen Boucaniers ihre Leder aber, welche ſonſt zwar eben ſo, wie der franzöſiſchen ihre, zugerichtet ſind, wie denn dieſe ſelbſt auch ihre Zurichtung von jenen erlernt haben, werden nach der Havana, einem berühmten Hafen auf der Inſel Cuba, gebracht, und machen einen Theil von der Handlung dieſer Stadt aus, indem die Flotte und die Gallionen bey ihrer Zurückkunft von Vera-Crux und Porto-Bello daſelbſt anzulanden und dieſe Leder einzunehmen pflegen, um ſie nach Spanien zu überführen, wo ſie für havaniſche Leder verkauft, und für die beſten geachtet werden, die aus Amerika nach Europa kommen.

Was aber das boucanirte, oder von den Boucaniers, abſonderlich den franzöſiſchen, geräucherte wilde Schwein-Fleiſch anbelanget: ſo gefällt daſſelbe, wenn es aus dem Boucan oder der Räucherhütte kommt, ſowohl den Augen als auch dem Geſchmacke, indem es einen ſehr annehmlichen Geruch von ſich gibt, zugleich aber auch eine rechte Zinnober- und appetitliche Farbe hat; ſo, daß es viele Leute eſſen, ohne es kochen zu laſſen, und mehr Geſchmack daran finden, als wenn man es auf andere Art zurichtet. Es iſt an dem, daß das boucanirte Fleiſch ſich nicht lange in dieſem Stande der Vollkommenheit und der Güte erhält, und daß es ſo gar nach Verlauf eines halben Jahres dermaßen austrocknet, daß es, man mag es eſſen, auf was für Art man will, alsdann nur einen ſcharfen und ſalzigen Geſchmack hat. Dieſes Fleiſch wird in Packen, gemeiniglich zu 60 Pfund ſchwer, und jedes Pack für 6 Stück von 8 Realen, verkauft. Zum Einpacken braucht man die Stiele von den Palmbaum-Blättern. Ihre Schwere vermindert ſich aber dergeſtalt, daß jedes Pack netto 60 Pfund Fleiſch haben muß. Sonſt treiben dieſe Boucaniers auch ein ſtarkes Gewerbe mit dem Schwein-Schmeer oder geſchmolzenen Fette, welches ſie in großen Töpfen, die ſie Potiches nennen, ſammlen. Dieſes Schmeer oder

Fett, welches ſie Mantegue nennen, wird auch zu 8 Stücken von Achten der Topf verkauft. Mit beyderley Arten von Waaren geſchieht in den franzöſiſchen Wohnplätzen auf der Inſel St. Domingo und Tortue, ein großer Vertrieb und Gebrauch. Auſſerdem aber geſchehen auch ſtarke Verſendungen davon in die antilliſchen Inſeln und bis auf das feſte Land vom franzöſiſchen Amerika; und man verkauft auch vieles davon zur Subſiſtenz der Equipage auf den Schiffen, die entweder der Handlung wegen aus Frankreich kommen, oder welche die Flibuſtiers und Avanturiers auf der Inſel Tortue ausrüſten, um gegen die Spanier auf Kaperey auszugehen.

Boucaſſine, ſind gewiſſe Arten ſteifer Leinwand, oder grober Drillich und Zeuge von Ziegenhaaren, die mit Gummi beſtrichen, gerollt, und unterſchiedlich gefärbet werden. Daher heißen denn die feinen baumwollenen Tücher, welche zu Tiria, und in einigen andern Dörfern der umliegenden Gegend, gemacht, und mit Leim von Mehl oder Kleiſter zugerichtet und geſtärket werden, wenn ſie wie indianiſche Tücher von den Provenſalern gemahlet worden, Boucaſſine von Smyrna.

Boucaut, ein Packfaß; ein Faß von mittelmäßiger Größe, worein man allerley Waaren packt.

Boucharde, ein Stein- oder Marmor-Bohrer der Bildhauer; ſ. unter Bohrer, S. 160.

Bouche; dieſes Wort wird von den Menſchen und Pferden, auch einigen andern Thieren, geſagt, wenn man denjenigen Ort benennen will, durch welchen ſie ihre Nahrung zu ſich nehmen, d. i. der **Mund**, oder das **Maul**.

Der Gehorſam des Pferdes entſteht aus der Empfindung des Maules. Bouche fine, légère, tendre, ſenſible, ſagt man von einem weichmäuligen Pferde. Bouche aſſurée, qui ne bat jamais à la main, von einem, das nicht hartmäulig iſt, nicht in der Fauſt liegt, und das Gebiß jederzeit, doch ohne Ungeduld fühlt. Der bouche aſſurée iſt entgegen geſetzt la bouche fauſſe oder égarée, ein falſches oder ungewiſſes Maul, d. i. welches bey dem Eindrücken des Gebiſſes bald zu empfind-

pfindlich iſt, bald aber unempfindlich zu ſeyn ſcheint. Bouche chatouilleuſe, ein allzu weiches Maul, welches gar zu ſehr das Gebiß fürchtet. Bouche à pleine main, ein Maul, welches zwar nicht die zarte Empfindung des Maules eines weichmäuligen Pferdes hat, aber doch dem Zügel gehorchet. Muß aber der Reiter dieſen Gehorſam des Pferdes erſt mit ziemlicher Mühe erhalten, ſo ſagt man: ce cheval a la bouche plus qu' à pleine main, oder beſſer: ce cheval eſt fort en bouche.

Von einem ganz hartmäuligen Pferde ſagt man: ce cheval n'a point de bouche. Und von einem, das durch ſchlechte Behandlung erſt hartmäulig geworden iſt: ce cheval a la bouche perdue ou ruinée.

Ce cheval n'a ni bouche ni éperon, dieſes Pferd achtet weder Zügel noch Sporen; es läßt ſich gar nicht lenken.

Bouche d'un four, das Backofenloch.

Bouche du pain, die obere Rinde oder obere glatte Fläche des Brodes.

Bouche d'un puits, das Brunnenloch.

Bouchée, ein Mundvoll; ein Biſſen.

Bouchelle der Eingang am auswendigen Umkreiſe einer Art Fiſchzäune, die Bourdigue heißt.

Boucher, ein Schlächter, Fleiſcher, Metzger.

Boucherie, das Schlachthaus; ein öffentlicher Ort, wo man großes und kleines Vieh ſchlachtet. Jngl. eine Fleiſchbank; der Ort, wo das Fleiſch des geſchlachteten Viehes verkauft wird; der Fleiſchſcharren.

Bouchet, ein gekochter Trank aus Waſſer, Zucker und Zimmet.

Poires de bouchet, eine Art Zuckerbirnen, die ſo rund ſind, wie Bergamotten; ſ. Th. V. S. 419.

Bouchetúre, die Verzäunung eines Landgutes oder Bauerhofes; ein Gehäge um einen Acker, Garten u. d. gl.

Bouchière, ein mit Buchsbaum bewachſener Ort.

Bouchin, heißt, in der Schiffbaukunſt, die größte Breite des Schiffes von auſſenher, ungefähr in der Gegend

des Maſtes, wo der längſte Querbalken und die größten Inhölzer angebracht ſind.

Bouchoir, der Schieber, das Schiebeblech oder Schubblech, womit der Backofen zugemacht wird; das Ofenblech.

Bouchon, ein Stöpſel; ein Pfropf; das, womit ein Gefäß zugeſtopfet wird, (es möge ein Stück Werg oder Leinwand, oder Papier, oder Holz, oder Kork ꝛc. ſeyn.)

Bouchon, heißt auch ein Buſch oder Wiſch vor Wein- oder Bierhäuſern; ein grüner Buſch, Strauch, Zweig, oder Kranz, oder auch ein Wiſch von Stroh ꝛc. an einer langen Stange, ſo an einigen Orten, zum Zeichen eines Wein- oder Bierſchankes, vor den Häuſern ausgeſteckt wird; ein Weinzeichen, ein Weinkranz, ein Bierwiſch, ein Bierkranz, ein Bierkegel, eine Bierruthe, u. d. gl. ſ. Th. V, S. 285, f.

In den Pferdeſtällen heißt Bouchon ein Reibwiſch; eine Handvoll zuſammengedrehtes Stroh oder Heu, womit man die Pferde abreibet.

Bey den Gärtnern, heißen Bouchons die Raupenneſter; und in der Seidenmanufactur, die Knötchen und unebenen Stellen, die ſich manchmahl an den Seidenfäden befinden, wenn man ſie von den Cocons abwickelt.

Bouchons de laine, gewiſſe Packe engliſcher Wolle, die ungefähr die Geſtalt eines Strohwiſches haben.

Bouchon de linge, ein unordentlich zuſammengelegtes, zerknittertes, in einem Klump zuſammengedrücktes Pack Leinwand.

Bouchonner, in einen Klump zuſammendrücken; zerknittern; zerkrumpfen; verkrümpeln.

Auf der Reitſchule, ein Pferd mit einem Heu- oder Strohwiſche abreiben.

Bouchonnet, ein kleiner Wiſchlappen.

Bouchot, eine Art Fiſchzäune (Parcs), die aus Pfählen oder aus Flechtwerk am Ufer des Meeres angeleget werden, um die bis an die Küſte gekommenen Fiſche, wenn ſie ins Meer zurück kehren wollen, zurück zu halten.

Boucle. Durch dieſes Wort werden überhaupt allerley Arten von Ringen und ringförmigen Sachen verſtanden, die aber zum Theil erſt durch die hinzu gefügte Benennung ihres Gebrauches eine beſtimmte Bedeutung erhalten, von welcher hernach auch ihr deutſcher Nahme abhängt.

Im erweiterten Sinne heißt Boucle, eine ringförmig gekrauſete Haarlocke; eine Buckel.

In der Baukunſt, heißen Boucles, an Stäblein und Reifen, kleine Zierrathen in Geſtalt an einander gehängter Ringe.

Beym Hufſchmid, Boucle de jument, ein meſſingener Ring, der den Stuten, die nicht beſprungen werden ſollen, umgeleget wird.

Bey den Gelb = und Rothgießern, und Schlöſſern, heißen Boucles, runde Ringe von Eiſen oder Metall, welche an die Thorwege oder Kutſchenthüren befeſtigt ſind, und zum Zumachen derſelben dienen.

Ueberhaupt werden nicht nur runde Ringe, ſondern auch allerley Arten von Haken und Gehängen mit dem Worte Boucle benannt.

Bouclette, heißen, bey den Bortenwirkern, die kleinen Ringelchen von Zwirn oder anderer Materie, die in der Mitte der Vorderlitzen (Liſſes) angemacht ſind, und durch deren jedes man gewiſſe einzelne Zettelfäden zieht, da man hingegen andere Zettelfäden neben vorbey gehen läßt; welches alles von der Einrichtung abhängt, die der Poſamentier gemacht hat, ſein Modell auf der Arbeit hervorzubringen.

Boucon, Boucon de Lombard. Dieſes aus dem Italiäniſchen entlehnte Wort bedeutet einen vergifteten Biſſen, ein Giftſüppchen, vulgo ein ſpaniſches Süppchen; ingl. ein vergiftetes Getränk.

In der Kochkunſt, nennt man zuweilen Bouçons, eine Art kleiner Paſtetchen.

Boudelle, ſtatt bout d'aile, ein Stockkiel; eine Feder aus dem Vordertheile eines Gänſeflügels.

Boudin, eine Blutwurſt; ſ. Wurſt.

In der Baukunſt, ein dicker Pfühl, welcher, gleich einer Wurſt, um den Fuß einer Säule herum liegt.

Beym Schlöſſer, Reſſort à boudin, eine Feder von Draht in einer Röhre.

In den Wollmanufacturen, heißen Boudins, die aus den Streichen gekommene Flöten, wenn man ſie in cylindriſcher oder wurſtförmiger Geſtalt aufgerollt hat.

Boudinade, heißt überhaupt ein Gefülle von Würſten, (inſonderheit von boudin blanc, d. i. aus Milch und dem Bruſtfleiſch von Hühnern oder Kapaunen,) welches in allerley Fleiſchwerk hinein gewirket wird. Man macht vornehmlich Lamms- und Haſen-Boudinade. Siehe unter Lamm und Haſe.

Boudine, heißt, auf der Glashütte und bey dem Glaſer, das Knöpfchen in der Mitte der runden Glasſcheiben. Man nennt es auch Oeil de boeuf, welchen Nahmen aber auch die runde Glasſcheibe ſelbſt führt.

Boudinée, gekochtes Blut zu Würſten.

Boudinière, ein Wurſttrichter; ein Wurſthorn; ein kleiner blechener Trichter, deſſen man ſich beym Füllen der Würſte bedienet.

Boue, Gaſſendreck, Straßenkoth, Schlamm und dergleichen Unrath.

Beym Hufſchmid, la boue ſouffle au poil, es läßt ſich in der Gegend der Krone des ſchadhaften Fußes eine eiterige Materie ſehen.

Bouée, ſ. Baak.

Bouement, heißt, in der Münzſtätte, das Gleichſchlagen der Münzſtücke mit einem ſchweren Hammer.

Beym Tiſchler, heißt Bouement, Abouement, oder Aſſemblage d'abouement, diejenige Zuſammenfügung, da die glatten oder flachen Theile, z. E. die Felder, vierkantig in einander verzapft ſind, ihr Simswerk (Moulures) aber diagonal (à onglet) mit einander verbunden iſt.

Bouer eine Anzahl auf einander liegender Münzſtücke (Flans) mit dem großen Münzhammer (Bouard) gleichſchlagen.

Bouffe,

Bouſſe, ſ. Bologneſer Hündchen.
Bouſſette, eine kleine Quaſte, Troddel oder Dolle, womit ein Pferdegeſchirr verzieret wird.
Bouſſette, hieß auch, ein Bauſch oder Buſch von Franſen, oder ein Quaſt von Bändern, die das Frauenzimmer auf dem Kopfe, oder an der Seite des Kopfzeuges, trug.
Bouſſoir, ein Röhrchen, womit die Metzger das Fleiſch aufblaſen, um ihm ein beſſeres Anſehen zu geben.
Bouſſon, ſ. Hof-Narr.
Boufron, L. Loligo major, Sepia; ſ. Blackfiſch.
Bougaraſſin, ſ. *Bougran.*
Bouge, heißt (in geringen Häuſern) ein Nebenkämmerchen (gemeiniglich ohne Ofen), ein kleiner Verſchlag neben einem Zimmer oder neben einer Kammer.

Man nennt auch Bouge, eine kleine Polter-oder Rumpel-Kammer; ſonſt une décharge.

Zuweilen verſteht man durch Bouge, ein übel aufgeräumtes und unreinliches Zimmer oder Cabinet.

Ehemahls hieß Bouge, ein Felleiſen, ein Reiſeſack.

Beym Böttcher, heißt Bouge, der Bauch eines Faſſes; der mittelſte und erhabenſte Theil eines Faſſes; die Stelle, wo das Faß ſeine größte Weite hat.

Beym Goldſchmid, heißt Bouge: 1) Eine Art Bunzen (Ciſeler), womit man die kleinen Partien bearbeitet, denen man mit dem Treibhammer nicht beykommen kann; ſ. Bunzen. 2) An einem Leuchter, unten, wo der Schaft ausweicht und ſich bald endiget, der ſich erweiternde Ablauf des Schaftes gegen den Fuß des Leuchters hinunter; oder, welches eben ſo viel iſt, der ſich vermindernde Anlauf des Leuchterfußes gegen den Schaft hinauf.

In der Handlung, heißt Bouge, eine feine, weiße und durchſichtige Art Etamin, zu Hemden für ſolche Mönche, die keine Hemden von Leinwand tragen.

Auch heißt Bouge, eine Art kleiner Muſcheln, die aus den maldiviſchen Inſeln herkommen, und auf der Küſte von Guinea und anderswo als Münze gebraucht werden. Siehe Cauris.

In der Schifffahrt, die Rundung oder Ausbiegung der Querbalken (Baux) und der Verdecke eines Schiffes.

Beym Stellmacher, heißt Bouge, an der Nabe (Moyeu) eines Rades der mittelſte oder erhabenſte Theil, welcher eine dicke Walze vorſtellt, und in welchen die Speichen (Rais) eingezapfet werden. Vor ihm iſt die ſo genannte Röhre oder Pfeife (menu bout) der Nabe; und hinter ihm, gegen das Geſtelle zu, der Vorſtoß (gros bout).

Auch heißt, beym Stellmacher, wie beym Zimmermann, Bouge die Krümmung eines Holzes.

Beym Zinngießer, der aus dem Boden eines Tellers oder andern Gefäßes in die Höhe gehende Rand; der unterſte Rand oder die inwendige Kante eines Tellers, oder einer platten Schüſſel ꝛc.

Bougeoir, ein kleiner niedriger Handleuchter mit einem Stiele oder einer Handhabe, woran er getragen wird.

Bougerier, ein Reiſetaſchenmacher, ein Felleiſenmacher, ein Säckler; ſonſt Bourſier.

Bougette, ein kleiner lederner Sack, den man auf der Reiſe bey ſich führt; ein Reiſeſack; eine Art Felleiſen; ein lederner Bettſack, u. d. gl.

Bougie, heißt überhaupt, jedes Wachslicht, es mag nun darunter eine Kerze (Cièrge), oder ein eigentlich ſo genanntes Wachslicht oder Tafel-Licht, (welches die Form der gewöhnlichen Talglichter hat, und Bougie de table, oder Chandelle de cire, angezündet aber heut zu Tage mehrentheils Flambeau genennet wird,) oder ein Wachsſtock, Bougie filée oder pliée, d. i. in Rollen gewundene dünne Wachslichter, gemeint ſeyn. In der Sprache des gemeinen Lebens aber bedeutet Bougie ſchlechtweg mehrentheils einen Wachsſtock.

Bougies de nuit, ſ. Kerzen. (Nacht-)

Bougier, mit einem brennenden Wachsſtocke über den äuſſerſten Rand eines Zeuges, inſonderheit eines ſeidenen, herfahren, damit ſich der Rand nicht faſere.

Bougiere,

Bougiere, Buguyere; eine Art Fiſchergarn.

Bougival, (Blanc de) ſiehe Weiß. (Spaniſches)

Bougrain, Bougran, Steif-Leinwand, oder Schetter; Starrleinwand, womit die Schneider gewiſſe Stellen an einem Kleide unterlegen; ſiehe unter Leinwand.

Bouhoche, ſtatt Sarcloir, eine Gäthacke oder Reuthaue.

Bouillant, wird, in der Kochkunſt, eine Art kleiner Paſtetchen genannt. Man nimmt dazu das Bruſtfleiſch von gebratenem Flügelwerk mit ein wenig Rindermark, Kalbseuter, Speck, feinen Kräutern und ordinären Gewürz, alles untereinander kleingehackt; alsdann formiret man zwo dünne Kruſten (Abaiſſes) von feinem Paſteten-Teige, leget das Gehackte ſtückweiſe zwiſchen beyde Kruſten, und machet alsdann die Einrichtung in kleine Paſtetchen, nach deren Weiſe ſie auch gebacken werden.

Bouille, eine Störſtange; eine Fiſchtrampe (eine Stürbe), heißt eine lange Stange, womit die Fiſcher auf dem Grunde im Schlamm oder im Schilf herum ſtören, und das Waſſer trüben, um die Fiſche aus ihren Löchern heraus und in die Netze zu treiben.

In der Handlung und im Zollweſen, heißt Bouille, der Stämpel oder das Zeichen, welches in den königlichen Zollhäuſern auf jedes daſelbſt angegebene Stück Tuch oder Zeug gedrückt wird; ingleichen das Geld, welches daſelbſt für das Stämpeln oder Plombieren der Tücher und Zeuge zu entrichten iſt.

Bouille-Charmay, und Bouille-Cotonis, heißen zweyerley ſehr ſtarke Sorten von oſtindiſchem Atlaß; mehrentheils oeil-de-perdrix-farbig; ſiehe unter Atlaß.

Bouilleur, ſiehe *Bouleur*.

Bouilli, Geſottenes; Gekochtes, d. i. Fleiſch, welches man mit Waſſer aufgekocht hat.

Bouillie, ein Brey aus Milch und Mehl, gemeiniglich für kleine Kinder; ein Kinderbrey, Milchbrey, Milchmus, Mehlmus, Pappe, u. d. gl. Siehe Brey.

Bouillie pour collation, ein Gericht, das aus durcheinander gerührten Mehl, oder geriebener Semmelkrumen, oder auch gebrannten Mehl, Milch, Sahne und Zucker beſteht, welches alles man zuſammen über einem gelinden Feuer zur Conſiſtenz eines Breyes hat einkochen laſſen.

Beym Papiermacher, heißt Bouillie, das Zeug, d. i. der flüſſige Teig, worin die Lumpen durch das Zerſtampfen verwandelt worden ſind.

Bouillir, **ſieden**. Im eigentlichen Sinne bedeutet dieſes Wort ſo viel als: durch die Hitze, oder durch die Gährung **aufwallen** oder **aufbrauſen**. Im erweiterten Sinne heißt bouillir oder ſieden ſo viel als cuire dans l'eau, **kochen**, d. i. im Waſſer oder in einer andern Flüſſigkeit gekocht werden.

Bouillir oder kochen, wird auch von Töpfen und andern Geſchirren geſagt, worin man etwas kochen oder ſieden läßt. La marmite bout, der Fleiſchtopf kocht, d. i. das Fleiſch im Topfe ſiedet.

Bouilloire, ein kupferner, meſſingener oder blecherner Siedkeſſel; ein metallener Keſſel, worin man Waſſer oder andre Flüſſigkeiten ſiedet.

Bouillon, eine große Blaſe, die ſich auf der Oberfläche einer ſiedenden Feuchtigkeit aufwirft; der Wall oder das Aufwallen eines kochenden Waſſers oder einer andern kochenden Flüſſigkeit.

An Kleidungsſtücken und gewiſſen Statsmeublen, heißt Bouillon, eine Bauſchroſe, eine Bandroſe, oder ſonſt ein runder bauſchender Zierrath von Bandſchleifen oder andern Sachen, z. E. vorn an der Schürze, und ehemahls auch unten an den Hoſen.

Beym Färber, heißt Bouillon die Brühe; ſiehe Brühe.

Beym Hufſchmid, ein fleiſchiges Gewächs von der Größe einer Kirſche, welches zuweilen an der Gabel oder dem Strahl des Pferdefußes entſpringt, und wovon das Pferd hinken muß.

Beym Knopfmacher, ein Golddraht oder dicker Goldfaden, womit an den Lahnſteinen ꝛc. die Korn-Aehren, Räderchen und andere Verzierungen gebildet werden. Siehe auch Cantille.

In der Kochkunſt, heißt Bouillon eine Fleiſchbrühe, Suppe ohne Brod; d. i. eine gewiſſe Quantität Säfte, die man aus dem Fleiſche von allerley Thieren, ingleichem von Fiſchen, Wurzeln, Kräutern, vermittelſt des Abkochens mit Waſſer, über einem mäßigen Feuer erhalten hat. Und in dieſem Sinne wird das Wort Bouillon auch oft in der deutſchen Sprache beybehalten. Von dem Coulis unterſcheidet es ſich dadurch, daß Bouillon ſogleich klar heraus genommen und entweder getrunken oder an die Speiſen gethan wird; Coulis hingegen muß zerrührt und durch ein Haartuch, oder ſo genanntes Bouillon-Sieb, geſtrichen werden. Es gibt beſondere Bouillon-Näpfe, und Bouillon-Taſſen. Ueber den diätetiſchen Gebrauch der Fleiſch-Suppen und Kraftbrühen, werde ich unter dem Artikel Fleiſch, einige Betrachtungen anſtellen.

Die Sorten der Bouillons ſelbſt, ſind: 1) zu Fleiſch-Tagen, 2) zum Frühſtück, 3) für Kranke, 4) zu Faſt-Tagen, 5) von Wurzeln, 6) von Fiſchen, 7) trockene oder Bouillon en poche.

Bouillon an Fleiſchtagen, Fr. Bouillon gras. Man nimmt ein gutes Stück Rindfleiſch, und ein Par Markknochen; ingleichem alte Hühner, Kalbfleiſch ꝛc. wäſcht dieſes alles aufs reinſte aus, thut es zuſammen in einen Topf, gießt reines Waſſer darein, ſalzet es hinlänglich, wirft allerley ganze Gewürze, als: Muskatenblüthe, Jngber, Citronenſchnitte, dazu, ſetzt es zum Feuer, und läßt es mit einander kochen. Dieſe Bouillon oder Brühe wird recht kräftig. Wenn ſie bald zu kochen anfängt, muß ſie rein abgeſchäumet werden.

Bouillon zum Frühſtück, Fr. Bouillon du matin. Man macht dergleichen von einem Stück Rindfleiſch aus der

der Oberkluft, aus dem blutigen Halsſtücke vom Hammel und Kalbe, und zwey Hühnern. Wenn ſolches zuſammen gargekocht iſt, nimmt man die Bruſt von den Hühnern, ſtößt ſelbige im Mörſer mit einem Stück Semmelkrumen, ſo in eben der Brühe geweicht worden, und ſchlägt es ſodann durch ein Haartuch über Semmelrinden, welche in eben der Brühe gelinde aufgekocht worden.

Bouillon für Kranke, Fr. Bouillon en consommé. Man thut eine Hammelkeule, davon das Fett abgelöſet worden, nebſt einem Kapaun, dem dicken Fleiſche aus einer Kalbskeule, einer Rindfleiſchſcheibe, und einem am Spieße gebratenen Repphuhn, in einen irdenen Topf, gießt 3 Maß Waſſer darauf, läßt es bey gelindem Feuer ſo lange ſieden, bis es auf die Hälfte eingekocht iſt, und ſeihet nachher die Brühe durch ein leinenes Tuch.

In den ſtraßburger Verpflegungshäuſern, werden die zerhauenen Knochen mit dem erforderlichen Waſſer in der ſo genannten Machina Papiniana bey einem gelinden Kohlenfeuer faſt zu Brey gekocht, und ſolcher Geſtalt ein für Kranke und Schwache ſehr heilſames Nahrungsmittel zubereitet. Da aber die Anſchaffung dieſer Maſchine mit Weitläuftigkeiten und Unkoſten, ſo wie der Gebrauch mit Gefahr verbunden iſt, weil, wenn mit der Feuerung nicht vorſichtig umgegangen wird, ſie zerplatzt und die Umſtehenden beſchädigt: ſo wird in No. 34. des Leipz. Int. Bl. v. J. 1774, folgende wohlfeilere und mit wenigern Umſtänden verknüpfte Art, dergleichen Knochen-Bouillon zu verfertigen, angegeben. Man nimmt einen kupfernen Fleiſchkeſſel, der mit einem genau paſſenden Deckel verſehen iſt, wäſcht und zerhauet die Knochen, (wozu die vom Rückgrath des Rindes die beſten ſind) thut zu jedem Pfund Knochen 1½ dreßdner Kanne Waſſer und einige Möhren in den Keſſel, und läßt dieſes ſtets kochen: ſo wird man nach 6 Stunden eine ſehr brauchbare Bouillon bekommen, die man noch verbeſſern kann, wenn man Gelegenheit hat, nebſt den Möhren auch Peterſilien- und Sellerie-Wurzeln und Kraut hinzu zu fügen, da man denn auch etwas mehr Waſſer auf 1 Pfund Knochen gießen kann. Beſonders gibt das Selleriekraut einen guten Geſchmack, wenn man deſſen in gehöriger Menge dazu nimmt, welche auch wenig oder nichts koſtet, da es gemeiniglich von den Wurzeln abgeſchnitten wird, und ins Spühlicht kommt. Sonder-

lich

lich dienen die Herzblätter dazu; und wenn der Sellerie noch jung iſt, ſind alle Blätter mit Nutzen anzuwenden. Eine gute Vorſicht iſt, dieſe Knochenbouillon zuletzt zu ſalzen, weil, wenn es gleich anfangs geſchähe, ſie durch das gar zu lange Kochen zu ſcharf werden würde.

Auszug eines Schreibens von Hrn. Greding, mißlungene Verſuche, Bouillons für Kranke in Arbeitshäuſern und andere Arme, mit wenigen Koſten aus bereits ausgekochten Knochen zu bereiten, betreffend: ſ. in No. 6 und 7 des Leipz. Intell. Bl. v. J. 1773.

Bouillon an Faſttagen, Fr. Bouillon maigre pour le potage aux herbes. Man thut allerley gute Arten von Kräutern in einen Topf mit Waſſer, nebſt 2 oder 3 Semmelrinden, wirket es mit Salz, Butter, und einem Bündchen feiner Kräuter; wenn es anderthalb Stunden gekocht hat, ſeihet man die Brühe durch ein Leinen- oder Haartuch.

Man kann ſich dieſer Brühe zu der Geſundheits-Potage ohne Kräuter, ingleichem zu vielen andern Potagen, als: von Lactuke, Spargel, Endivien, Artiſchocken, ſpaniſchen Cardons und dergleichen mehr, bedienen.

Bouillon von Wurzeln, Fr. Bouillon de racines. Man kochet 2 bis 3 Metzen grün getrocknete Erbſen, zermalmet dieſelben, und thut ſie in einen großen Topf, in welchen ein kleiner Waſſereimer geht, läßt ſelbigen anderthalb Stunden auf dem Feuer ſtehen, nimmt ihn darauf ab, und ſtellet ihn ruhig hin, nimmt ſodann einen mittelmäßigen Topf, ſeihet in ſelbigen durch ein Haar-Sieb die helle Erbſenbrühe, thut ein Bund gelbe Rüben, Paſtinaken, Peterſilienwurzeln, und ein Dutzend große Zwiebeln, darein, würzet es mit Salz, einem Bündchen feiner Kräuter, und einer großen mit Gewürznelken geſpickten Zwiebel, läßt ſolches zuſammen ſieden, und thut nachher ein Bund Sauerampfer, wie auch ein Bund Kerbel, und 2 bis 3 Kochlöffel voll Zwiebelbrühe, hinein. Dieſe Brühe iſt zu allen Potagen mit Gartengewächſen zu gebrauchen.

Bouillon von Fiſchen, Fr. Bouillon de poiſſon. Man macht den Schleim von den Schleihen, ziehet die Aale ab, nimmt die Hechte und Karpfen aus, nimmt davon die Ohren heraus, und ſchneidet ſelbige in Stücke, thut ſie zuſammen in einen großen kupfernen Topf mit Waſſer, Butter, Salz, einem Bündchen feiner Kräuter, und einer mit Gewürznelken geſpickten Zwiebel. Wenn ſolches anderthalb Stunden gekocht hat, ſeihet man die Brühe durch ein leinen Tuch, und thut von ſelbiger gleichviel in drey verſchiedene Töpfe. Zu dem einen thut man gereinigte und kleingeſchnittene Champignons, ſchlägt ſelbige mit einem Coulis, gebacknem Mehl, und einem Stück grüner Citrone, durch ein Haartuch. Solcher Brühe bedienet man ſich nachmahls zu den braunen Potagen, wie auch zu den Gerichten und Nebengerichten. Zu der Brühe in dem andern Topfe kann man geſtoßene Mandeln und das Gelbe von hartgekochten Eyern, durchſchlagen, welche Brühe man denn zu den weißen Potagen, und Ragouts mit weißer Brühe, gebrauchet. In der Brühe des dritten Topfes, kann man die Fiſche aller ſowohl weißen als braunen Potagen zu Gerichten und Beygerichten kochen, auch von ſelbiger eine Gelée machen.

Trockne Bouillon, trockne Fleiſchbrühe oder Potage-Kuchen, Fr. Bouillon en poche, Tablettes de jus de viande, eine ſonderlich für Reiſende zubereitete, und ſich einige Jahre im Trocknen haltende, Maſſe, um aller Orten, zu allen Zeiten und binnen wenigen Minuten gute Kraftbrühen zu bekommen.

Erſte Art. Man nimmt eine Keule vom Kalbe, und ein junges Huhn, oder ander junges Fleiſch, (denn von alten kann man keine gute Gelée machen) und zerkocht es ganz. Hernach, wenn man die Bouillon durch ein Tuch hat laufen laſſen, thut man es in ein zinnernes oder ſilbernes flaches Becken, ſetzt es auf ein klein egales Holzkohlenfeuer, und läßt es einziehen (mitoniren).

Man

Man muß es oft umrühren, daß es nicht anbrenne, und zertheilet die ſich oben ſetzende Haut, damit die Evaporation nicht gehindert werde; und continuirt damit, bis es zur Gelée wird. Hernach, wenn man es zum Feuer thut, muß es auf ein Gefäß, welches voll ſiedend Waſſer iſt, geſetzt werden; und man muß das Becken mit einem blechernen Deckel, welcher oben eine Röhre hat, zudecken. Hierdurch wird die Wärme zuſammen gehalten, und die Feuchtigkeit dunſtet aus. Man muß aber auch dann und wann den Deckel abnehmen, um die Gelée umzurühren, welche man auf die Art durch gelinde Wärme des Waſſers ſo lange einkochet, bis die Gelée wie ein ſtarker Leim wird, welches, nachdem es einige Stunden gekocht hat, erfolgt. Sodann nimmt man es vom Feuer, und läßt es kalt werden. Auf dieſe Art wird die ganze Subſtanz von dem gekochten Fleiſche zu einer kleinen Portion, dergeſtalt, daß ein klein Stückchen, wenn man es in warm Waſſer thut und aufkochen läßt, eine ſehr gute Bouillon gibt.

Zweyte Art. Man nimmt 12 Pfund Rindfleiſch, welches recht ſaftig, nicht zu fett und nicht zu mager, iſt; einen zerſpaltenen Markknochen; 2 alte Hähne, mit ſammt den Knochen in einem Mörſer zerquetſcht; einen Kalbsfuß; $\frac{1}{2}$ Quent Muskatenblumen; $\frac{1}{3}$ Quent Ingber, und eben ſo viel langen Pfeffer; 4 bis 5 Lorbeer-Blätter; dieſes thut man zuſammen in einen irdenen Topf, gießt eine Portion Waſſer dazu, decket den Topf wohl zu, läßt es 12 Stunden auf einem Kohlenfeuer kochen, rührt es dann und wann wohl um, und verſchäumet es; ſeihet die Maſſe durch ein Haarſieb, und läßt ſie, nachdem man alles Fett davon rein abgeſchöpft hat, erkalten. Nunmehr iſt es eine Gelée. Dieſe ſetzt man in einem irdenen Topf auf ein Kohlenfeuer, und läßt es gelinde und recht wohl einkochen, bis es dick geworden iſt. Sodann ſchüttet man die Gelée in eine zinnerne Schüſſel, und läßt ſie recht coaguliren; ſchneidet ſie in 3 Finger

lange

lange und breite Stücke, bringt ſolche in einer irdenen Schüſſel nach einem Backofen, woraus das Brod herausgenommen, und welcher nicht mehr zu heiß iſt, läßt ſie ganz langſam trocknen, und verwahret ſie, in ein beſonderes Papier gewickelt, an einem trocknen Orte, daß ſie nicht ſchimmeln: ſo conſerviren ſie ſich Jahr und Tag.

Will man nun in Eil eine Suppe daraus machen, ſo läßt man Waſſer mit Kerbel, Spinat und Sauerampfer, damit die Kräuter gar werden, kochen; ſetzt alsdann ſo viel davon, als 2 gute Suppentellervoll ausmachen, in einem andern Geſchirre über Kohlenfeuer, thut von den Täfelchen 1 Loth hinein, ſchüttet etwas von feingeſtoßenen Muskatenblumen, nebſt dem behörigen Salze, hinzu, rühret es ſo lange um, bis das Stück vom Täfelchen geſchmolzen iſt, und läßt alsdann alles, ohne weiteres Umrühren, nur einmahl aufkochen und anrichten. Es ſchmeckt ſolche Suppe überaus wohl und angenehm, und die Farbe iſt röthlich, wie die, ſo man von Jüs zu machen pflegt. Man kann auch die Täfelchen bey einem Trunk Wein, Bier oder Waſſer, genießen; ſie ſind nahrhaft.

Deſcription des Tablettes de Jus de viande faciles à transporter, qu'on peut conſerver pendant un an & plus, & qui ſont propres à faire des bouillons dans le cas, où l'on ne pourroit avoir des viandes fraiches: ſt. im *Journ. oeconom.* Avr. 1759, S. 164, f.

D. Ueberſ. u. d. T. Trockene Fleiſchbrüh- oder Potage-Kuchen zu machen, ſt. im 7 Th. der Neuen Auszüge aus den beſten ausländ. Wochen- und Monathſchr. a. d. J. 1768, Frf. und Mannh. 8. S. 330—332.

Zwo oft verſuchte Anweiſungen, Bouillon en poche zu machen, ſt. in No. 1 des Leipz. Int. Bl. v. J. 1764, S. 10.

Einige Verſuche mit dem Bouillon en poche, ſt. in No. 6 deſſ. v. c. d. J. S. 58, f.

Vom Bouillon en poche, ſ. Leipz. Samml. St. 184—192, Lpz. 1767, 8. S. 32, f.

Jo. Hartm. Degners Nachricht von den trocknen Potage- oder Fleiſchbrüh-Kuchen, ſt. in den Bresl. Samml. v. Jun. 1724, Cl. V, Art. 2; und v. Mart. 1726, Cl. V, Art. 3, S. 370—372.

Bey den franzöſiſchen Salzſiedereyen, bedeutet faire un bouillon, die Sole in den damit angefüllten drey bleyernen Töpfen, welche auf dem in drey Theile abgetheilten

Ofen

Ofen ſtehen, vermittelſt eines im Anfange ſtarken, nachher aber immer mehr gemäßigten Feuers, ausdunſten laſſen.

Bey den Stickern, heißt Bouillon, ein geſchlungenes, ſehr glänzendes Stückchen Gold- oder Silberlahn, welches in die Mitte einer brodirten Blume eingenähet wird.

Bey **Waſſerkünſten**, heißt Bouillon d'eau, diejenige Art Springbrunnen, da das Waſſer häufig und in dicken Brudeln, aber nur bis zu einer ſehr geringen Höhe, empor quillt. Dergleichen künſtliche **Waſſer-Brudel** (Sprudel) pflegen in Luſtgärten an Caſcaden und Schlaraffengeſichtern angebracht zu werden.

Bouillon blanc, L. Verbascum; ſiehe **Woll-Kraut.**

Bouillon noir, oder ſauvage; ſiehe eben daſelbſt.

Bouillon odoriferant, L. Primula veris; ſiehe **Schlüſſel-Blume.**

Bouillons, die Blaſen oder Brudel, die ein rauchender Waſſerſtrohm, oder ein ſtark hervor quellendes Waſſer wirft.

In der Spiegelfabrik, heißen Bouillons, Bläschen an einer gegoſſenen Spiegeltafel.

Bouillonner, aufwallen, aufbrauſen; aufbrudeln; Blaſen oder kleine Wellen aufwerfen. Wird von kochenden, gährenden und gewaltig ſtröhmenden Flüſſigkeiten geſagt.

Beym **Knopfmacher**, allerley Verzierungen von Golddraht oder Cantille auf einen Lahnknopf oder Lahn-Stein machen.

Ehemahls hieß auch bouillonner, Bandroſen, oder Bandſchleifen an ein Kleidungsſtück machen.

Bouin, heißt in den Seidenmanufacturen zu Paris, ein Stück, oder eine Handvoll zuſammengeknüpfter Strehnen roher Seide.

Boujon, das Amt eines Geſchwornen oder Altmeiſters bey der Tuchmacherzunft.

Bouis, Buis; ſiehe **Buchsbaum.**

Boulanger, ein Bäcker; ſiehe **Backen. Brod.**

Boulanger de Camp, heißt, nach dem Namen ſeines Erfinders Boulange, ein tuchartiges Wollenzeug, (eine gewiſſe Art Sarſche, oder eigentlich Tuchraſche) ſo nur $\frac{1}{2}$ Elle breit liegt, und in einigen Oertern der Landſchaft Poitou, aus ſpaniſcher Wolle, de Camp genannt, fabricirt wird.

Boulanger, Teig kneten und Brod backen. it. die Bäcker-Profeſſion treiben.

Boulangerie, die Bäckerey; 1) die Bäckerprofeſſion; 2) das Backhaus; it. die Backſtube.

Boulaingrin, ſiehe Boulingrin.

Bouldure, heißt, bey den Müllern, der Platz oder Graben unter dem Mühlrade.

Boule, eine Kugel; überhaupt ein kugelrunder Körper; insonderheit, eine hölzerne gedrehte Kugel, der man ſich beym Kegel- und beym Kugelſpiel bedienet.

In der Baukunſt, heißt Boule d'amortiſſement, eine Kugel, oder ein kugelförmiger Körper, womit zuweilen ein Bau-Zierrath, z. E. die Spitze eines Glocken-Thurmes, oder einer Pyramide ꝛc. geſchloſſen wird.

Bey den Gärtnern, heißt Boule, ein kugelförmig geſchnittenes oder rundgezogenes Geſtäude.

Beym Glasſchleifer, eine erhabene Schüſſel zum Schleifen der Hohlgläſer.

Beym Kupferſchmid, der Stock-Amboß; d. i. ein ſtarker eiſerner Knopf, welcher oben herum nach einer Kugel abgerundet iſt, und an einer eiſernen Stange in einem Klotze ſteckt. Auf dieſem Amboß, deſſen Bahn ſehr gut verſtählt ſeyn muß, ſchmiedet der Kupferſchmid die runden Böden ſeiner Arbeit.

An einer Schlöſſerarbeit, heißen Boules, große runde Körner, in denen ein Loch iſt, und durch welche ein Niet gehet. Man bringt ſie zwiſchen ein Par Stükken am Sprengwerk an, um ihren Umriß von einander abzuſondern.

Bouleau, L. Betula; ſiehe Birke.

Boulèche, ein großes Fiſchernetz.

Boulée, bey den Lichtziehern, der Bodenſatz; die Unreinigkeit, die ſich von dem geſchmolzenen Talge in den Gefäßen zu Boden ſetzt.

Bouler, ſich kröpfen; den Kropf aufblaſen; wird in dieſem Sinne nur von den Tauben geſagt.

Boulerot, ſiehe Gründling. (Meer-)

Boulet, bey den Hufſchmieden; ſiehe Kugel.

Bouleté, Cheval bouleté, ein Pferd, welches überköthet, oder über die Köthen ſchießt, d. i. deſſen Köthe (Boulet) auſſer der natürlichen Lage oder verrenkt iſt. Siehe Ausköthen, Th. III, S. 231, fgg.

Boulette, L. Globularia; ſiehe Kugel-Blume.

Boulettes, Fleiſchklöschen.

Bouleur, Bouilleur, Störer oder Waſſerſchläger, nennet man, die mit Störſtangen (Bouilles) verſehenen Männer, die bey Fiſchereyen in Flüſſen, wo, wegen vielen Schilfes u. d. g. das Wurfgarn (Epervier) nicht die ganze Breite des Fluſſes einnehmen kann, beſtellt ſind, auf beyden Seiten des Waſſerſtrohmes, gleich hinter denen, die das Netz ziehen, herzugehen, und mit ihren Stangen an den Schilf zu ſchlagen, und in den Löchern zu ſtören, um die Fiſche ins Netz zu treiben.

Bouleux, ein kurzes, dickes und plumpes Pferd, welches gar nichts Edles an ſich hat, und daher nur zur harten Arbeit dient; ein Karrengaul ꝛc.

Bouli. Dieſen Nahmen führen gewiſſe Theetöpfe von rother Erde, oder auch von verzinntem Kupfer. Erſtere ſollen in Siam, und leztere in Japan, verfertiget werden.

Boulide, oder Boulidou, hieß ehemahls eine große Kufe, welche 30 bis 40 Tonnen hielt, und worin man den Wein gähren ließ.

Boulier, eine Art Fiſchernetze, deren man ſich an den Mündungen der Salzteiche bedienet.

Boulin, ein Loch oder Neſt in einem Taubenhauſe, damit die Tauben darin brüten; ein Taubenneſt.

Auch heißen Boulins, gewiſſe ins Taubenhaus geſetzte irdene Töpfe, damit die Tauben hinein kriechen ſollen.

In der Baukunſt, heißen Boulins, Rüſtlöcher, d. i. die kleinen Löcher oder Oeſſnungen, die man in der Mauer eines aufzuführenden Gebäudes gelaſſen hat, um das eine Ende der Rüſtſtangen hinein zu ſtecken. Einige nennen aber auch Boulins die Rüſtſtangen ſelbſt; das Rüſtloch hingegen, Trou de boulin.

Boulinage, das Segeln mit einem Seiten- oder Preßwinde.

Bouline, die Boleine, Boileine; Seitentau; ſiehe unter Schiffs-Tau.

Im erweiterten Sinne nennet man zuweilen Bouline, ein Seitenſegel, d. i. ein vermittelſt des Seitentaues ſchräg oder auf die Seite gedrehtes Segel.

Vent de bouline, ein Preßwind; ſiehe unter Wind.

Boulingrin, Boulaingrin. Dieſes aus dem Engliſchen bowling-green (wörtlich: ein grüner Platz zum Kugeln) franziſirte Wort bedeutet ein in einem Luſtgarten angelegtes dicht bewachſenes Raſenſtück, welches jährlich wenigſtens vier Mahl geſchoren wird. Siehe Raſenſtück.

Boulingue, Bouringue, das Topſegel; das oberſte und kleinſte Segel am Maſtbaume.

Boulinier, heißt ein Schiff, an welchem die Seitentaue (Boleinen) angeſpannt ſind, damit es mit Seiten- oder Preßwind (Bouline) ſegle.

Bouloir, heißt, bey den Goldſchmieden, ein Scheuerfaß; ein kupfernes Gefäß, worin die angelaufene oder ſchmutzig gewordene Silberwaare geſcheuert wird.

Bey den Lohgärbern und Pergamentmachern, das Rührholz oder die Aeſcherſtange, womit der Kalk umgerührt wird.

Bey den Maurern, eine Rührſtange, zum Löſchen und Zerrühren des Kalkes.

Boulon, ſiehe Bolzen.

Boulongeon, nennet man, in Auvergne, den Unrath oder ſchlechteſten Auswurf von Lumpen; ſonſt la traſſe.

Bou-

Bouquain, ſiehe Bouquet.

Bouques und Contre-bouques, nennen die Fiſcher in der Provence, die kleinen Eingänge an den Seiten einer Bordigue.

Bouquet, oder Blumenſtrauß, Fr. Bouquet, heißt eigentlich ein Büſchel oder Bündel natürlicher Blumen, die an ihren Stielen zuſammen geſetzt ſind, und die man in der Hand zu tragen, oder, wie das Frauenzimmer, an die Bruſt zu ſtecken pflegt. Man macht aber auch Bouquets von künſtlichen Blumen, und zwar theils von Papier, theils von den Cocons oder Gehäuſen der Seidenwürmer, theils von Federn unterſchiedlicher Vögel, theils von Email oder Schmelzglaſe von unterſchiedlichen Farben, oder auch von Edelſteinen, von Seidenband, von ſilbernen Spitzen ꝛc. ſiehe Künſtliche Blumen, Th. V. S. 770. f. Eine Art Bouquets, welche von reichen, auch einfärbigen Bändern, in Form einer Schleife gemacht, und auf der Bruſt getragen werden, nennet man Poſtilion d'amour. Le parfait contentement, oder venez y voir, beſteht aus 6 Schleifen, unten aber einem Zipfel, der ſich zur linken Seite drehet. Es wird von drey Finger breiten ſilbernen Spitzen verfertiget, und mit geſtickten Blumen, (Poupons und Soucis d'haneton) garniret. Coq au choux, oder niedergeſetzte Artiſchocken, eine Art Bouquets, die aus ſechs breiten Band-Roſen, welche im Triangel auf ein Band genähet waren, beſtanden, davon die Spitze in die Höhe, und die übrigen Roſen in die Tiefe gekommen, iſt nicht mehr Mode.

Zur Trauer werden Bouquets von ſchwarz oder weißen, auch weiß und ſchwarzen Band, Stahlband, Stahl und Schmelz ꝛc. getragen.

In Verlaſſenſchaften gehören Bouquets von gemachten Blumen, zur Gerade.

Petit diſcours ſur les grands Bouquets à la mode. 1749. 4. 3 B.
La reputation des grands bouquets retablie; ou Lettre à Mdſelle d'A** au ſujet du diſcours du Chevalier G** 1750. 4. 1½ B.

Bouquet=Erbſe, ſiehe unter Erbſe.

Bouquet=Orange, ſ. unter Aurantium, Th. III, S. 87.

Bouquet, oder Bouquain, Bouquin, heißt auch, das Männchen vom Haſen und Kaninchen, oder der Rammler.

Bey den Buchbindern und Ledervergoldern, heißen Bouquets, geſtämpelte Blumen auf Leder, oder auf dem Rücken der engliſchen und Franz=Bände. it. die Vergoldeſtämpel zu Blumenzierrathen.

Die Köche nennen Bouquet, ein Kräuterbündchen; allerley zuſammengebundene feine Kräuter, welche in die Bouillons und Saucen gethan werden, um denſelben den ſo genannten haut goût zu geben. Vor dem Anrichten aber nimmt man dieſe Bouquets wieder heraus.

Beym Schiffszimmermann, heißen Bouquets, die zwey Hölzer, welche die Seiten eines Fahrzeuges mit den beyden Krummhölzern ſeines Vordertheiles verbinden.

Bouquet de bois, heißt, in großen Luſtgärten, ein kleines Luſtwäldchen, welches dicht mit hochſtämmigen Bäumen beſetzt iſt.

Bouquet de cheveux, ein kleiner Haarbüſchel.

Bouquet de paille, bey den Pferdehändlern, ein Wiſch von Stroh, den man einem Pferde, zum Zeichen daß es feil ſey, an den Hals oder an den Schwanz bindet.

Bouquet de Phaëton, ein Bouquet oder Buſch von Strauß=Federn mit allerley Verzierungen von Gold oder Silber, womit, bey prächtigen Ceremonien, der Kopf der Pferde ausgeſchmücket wird.

Arbre en Bouquet, ſiehe unter Buſch=Bäume.

Bouquetier, ein Blumentopf, ein Blumenkrug; ein Blumengeſchirr.

Auch heißt Bouquetier, ein Straußmacher; einer, der allerley künſtliche Bouquets macht, z. E. von Taffet, Leinwand, Papier, Federn, Pergament, Seidengehäuſen und andern Materien, auch aus Naturellblumen.

Die pariſer Federſchmücker (Plumaſſiers) werden in ihren Statuten Panachers-Bouquetiers genannt.

Bou-

Bouquetin, Bouc-etain; ſiehe Steinbock.

Bouquetine, ſiehe Boucage.

Bouquetout, nennen die Fiſcher in der Admiralität von Coutances, eine kleine Art Schauber (Bouteux) zum Garnelenfang. In der Admiralität von Bayeux wird er Buhotier genennt.

Bouquette, Chevre; eine Ziege.

Bouquier, Soupirail; ein Luftloch, Kellerloch.

Bouquin, ein alter Bock. Siehe auch Bouquet.

Bouquinage, Rut; ſiehe Brunft.

Bouquiner, ſiehe Rammeln.

Boura, eine Art Zeug aus Seide und Wolle.

Bouracan, Barracan; ſiehe Bercan, Th. IV, S. 206, fgg.

Bourache, Bourrache; ſiehe Borragen.

Bourache, eine Art Flaſchen von Kupfer oder Leder.

In der Fiſcherey, heißt Bourache, Bourague, oder Bouraque, eine Art Fiſchreuſen; ſ. Th. XIII, S. 638, f.

Bouracher, nennet man, in einigen Manufacturen, die Zeugmacher und Raſchweber.

Bourague, ſiehe Bourache.

Bourbe, Schlamm; Moraſt; Moder, inſonderheit auf dem Felde, oder auf dem Grunde eines ſtillſtehenden Waſſers.

Bourbelier, der Bug eines wilden Schweines; eine wilde Schweinsbruſt. Bey Einigen auch der Bug oder die Bruſt eines Hirſches.

Bourbier, eine Kothlache; ein Sumpf; ein Schlammloch; eine Schlammgrube; ein Moraſt; ein Pfuhl; eine Miſtpfütze, u. d. gl.

Bourbillon, die verdickte Materie, oder der dicke Eiter (der Eiterſtock) in einem Geſchwüre, in einem Blutſchwär, oder (bey einem Pferde) in der Mauke; vulgo der Butz oder Butzen.

Bourbons, nennet man in den lothringiſchen Salzwerken, zwey auf hölzernen Ständern über dem Herde liegende dicke Hölzer, welche ungefähr 30 Fuß lang ſind, und wor-

worauf, in einem geraumen Abſtand von einander, drey Querlatten liegen, an denen eine Anzahl eiſerne Pfannen-Haken (Crocs) befeſtigt ſind, worin die Pfanne mit ihren Häſpen (Happes) eingehängt wird. Zu Halle, im Magdeburgiſchen, nennet man jene lange Hölzer Soogebäume, und die Querlatten derſelben, Hakenſcheiden, oder Häkſcheiden.

Bourcer, oder Cargueur les voiles, heißt in der Schifffahrt, die Segel nicht ganz aufſpannen oder beſchlagen, ſondern nur einen Theil derſelben zuſchnüren, damit ſie weniger Wind faſſen.

Bourcet, ourſet. Dieſes Wort iſt inſonderheit auf dem Canale zwiſchen Frankreich und England (la Manche) gebräuchlich, und bedeutet den Fockmaſt, und das Fock-Segel, oder die Focke (ſonſt Miſaine).

Bourcette, L. Valeriana Locuſta *Linn.* D. Ackerſalat, Feldkropp; ſiehe unter Valeriana.

Bourdaigne, ourdaine, Bourgène, L. Alnus nigra baccifera, oder Frangula; ſiehe Faulbaum.

Bourdaloue, Fr. Bourdalou, Bourdaloue, heißt eine goldene oder ſilberne Treſſe mit einer Schnalle, um den Kopf eines Hutes herum.

Zu den Bourdalous ſoll ein elſaſſer Bauer Gelegenheit gegeben haben. Dieſer, weil ſein Hut zu weit war, zog ſolchen mit einem Bande enger zuſammen, und kam damit nach Strasburg. Ein Student daſelbſt, deſſen Kopf von vielem Studieren kleiner, als ſein Hut, geworden war, bediente ſich des Bauers Erfindung zu ſeinem Vortheil. Er entwendete ſeiner Schönen Leib- oder Manteau-Gürtel, und ging damit auf die Parade. Die jungen Franzoſen bewunderten dieſes Neue, verwandelten ihre breite Hut-Treſſen in ſtudentiſche Hut-Schnüre, und machten ſolche zur Mode, welche nun, da ſie etliche zwanzig Jahre geruhet, bey den Deutſchen wieder auflebet.

S. das 87. St. der gel. Beitr. zu den Braunſchw. Anz. v. J. 1766. S. 699.

Ehemahls hieß auch Bourdaloue, eine Art Drell oder gemodelte Leinwand, die in der Niedernormandie verfertigt wurde, und worein ſich, aus Sittſamkeit, wie es heißt,

heißt, viele franzöſiſche Damen kleideten, als einſt der berühmte Jeſuit, Louis Bourdaloue, gegen die üppige Kleiderpracht geprediget hatte.

Bourdaloue, heißt auch, eine Art Nachtgeſchirr von länglicher Form.

Bourde, eine ſehr ſchlechte Art Pottaſche.

In der Schifffahrt, heißen Bourdes, Bey-Segel, die nur bey füglichem (d. i. gemäßigtem) Wind und Wetter gebraucht werden.

Bourdelage, ſiehe Bordelage.

Bourdelais, Bourdelas, oder Bourdelois, heißen lange, große, dicke Trauben aus der Gegend von Bourdeaux. Siehe unter Weinſtock.

Bourdele, der Ort, wo der Weber vor dem Stuhle arbeitet; die Weberſtube; die Weberey.

Bourdigue, ſiehe Bordigue.

Bourdillon, Eichenholz, das zu Faßdauben geſchlagen iſt.

Bourdin, oder Bourdine, eine Pfirſichſorte; ſiehe unter Pfirſichbaum.

Bourdon, ſiehe Hummel.

In der Fiſcherey, ein Stock, der an die beyden Enden eines Garnes gebunden, und an ſeinem dicken Ende mit Bley beſchwert wird, um die ſenkrechte Stellung des Garnes zu erleichtern.

Was Bourdon bey den Buchdruckern, und Nadlern, heiße; ſiehe unter Leiche.

Bourdon muſqué, eine kleine, faſt kugelrunde, blaßgrüne Sommerbirnenſorte; ſiehe unter Birnbaum.

Bourdonnement, ſiehe Sumſen.

Bourdonneur, der Summvogel, wird zuweilen der Honig-Sauger oder Colibrit genannt; ſiehe Colibrit.

Bourdonnière, die Angel an einem Thorwege, d.i. ein zugerundetes Holz oder Eiſen, welches oben in den Läufer oder Dreher (Chardonnet) eines Thorweges hinein geht.

Bourdonys, eine Art wollener Zeuge, von unterſchiedener Gattung, dergleichen ſonderlich in Gera verfertiget

 werden;

werden; als z. E. halb feine und ganz feine, gefärbte, melirte und geſtreifte, oder auch ſcharlachen gefärbte, $\frac{5}{8}$, $\frac{3}{4}$ und $\frac{7}{8}$ Ellen breite, und 60 Ellen lange; dergleichen geſtreift und geflammte, $\frac{3}{4}$ Ellen breit, und 60 Ellen lang; detto geſtreifte, 1 Elle breit, und 60, 80 oder 90 Ellen lang.

Bourdounoro, wird zu Toulon die erſte Kammer oder Abtheilung einer Art Fiſchzäune genannt, welche Madague heißt.

Bourg, wird gemeiniglich durch Flecken oder Marktflekken überſetzt.

Es iſt dieſes eins von denen Wörtern, über deren Bedeutung man in Frankreich noch nicht einig iſt. Die Académie françoiſe ſagt: Ein Bourg iſt ein großes Dorf, das gemeiniglich mit Mauern umgeben iſt, und wo Markt gehalten wird. Dieſe Definition ſcheint aber nicht genau richtig zu ſeyn; denn es gibt manche Oerter, die weder Ringmauern haben, noch Märkte halten, uud dennoch Bourgs ſind. Und es gibt auch manches Dorf, welches Ringmauern hat, und Märkte hält, und gleichwohl nie ein Bourg geheißen hat. Ich würde alſo lieber ſagen, ein Bourg ſey ein Ort, welcher nicht die Privilegien einer Stadt genießt, auch gemeiniglich nicht ſo anſehnlich, als eine Stadt, aber doch anſehnlicher als ein Dorf, iſt.

Bourgade, ein kleiner Bourg oder Flecken.

Bourgage, heißt, in alten Coutumes, beſonders in der Normandie, ein in einer Stadt oder in einem Flecken (Bourg) liegendes unadeliges Grundſtück, welches von allem Grundzins und Lehngebühr befreyt iſt.

Bourgène, ſiehe Bourdaigne.

Bourgeois, ſiehe Bürger.

In der Seehandlung, heißt Bourgeois, der Reeder oder Eigenthümer eines Schiffes; derjenige, der auf ſeine Koſten ein Schiff ausrüſtet.

Bourgeois, bürgerlich, was ſich für einen Bürger ſchickt; ſo beſchaffen, wie es einem Bürger zukommt.

Caution bourgeoiſe, eine hinlängliche oder tüchtige Bürgſchaft, d. i. eine ſolche, da der Bürge nicht nur

das

das Vermögen hat, die verbürgte Summe zu zahlen, ſondern auch, im Entſtehungsfall, ohne viele Weitläuftigkeit durch executoriſche Mittel zur Zahlung angehalten werden kann.

Farine de bourgeois, Blanc bourgeois, Griesmehl.

Maiſon bourgeoiſe, bedeutet gemeiniglich ein wohlgebautes Haus mit bequemen Einrichtungen, jedoch ohne Pracht; ein Haus, worin ein honnetter Bürger, der ſich nicht über ſeinen Stand erhebt, mit Bequemlichkeit wohnen könnte.

Une Ordinaire bourgeois, oder une Soupe bourgeoiſe, heißt, ein guter täglicher Tiſch; eine Tafel, welche allemahl mit etlichen guten Gerichten, aber eben nicht mit Leckerbiſſen, beſetzt iſt.

Prunes à la bourgeoiſe, Pflaumen, welche auf eine gewiſſe Art, die am wenigſten Umſtände koſtet, mit Zukker eingemacht ſind. Siehe Pflaumen einmachen.

Bourgeon, Bourgon, eine Knoſpe oder Sproſſe; d. i. eine ſchon etwas große Erhöhung, welche aus den Bäumen hervortreibt, und woraus hernach Zweige, Blätter, Blüthen und Früchte zum Vorſchein kommen. Siehe auch Bouton.

Bey den Winzern, ein Schoß oder Schößling, den das jährige Holz treibt.

Faux-bourgeons, Schoſſe, die ſo weit unten ſtehen, daß man ſie wegſchneiden muß. Siehe auch Drageon.

Zuweilen bedeutet Bourgeon, Rupfwolle; eine feine Wolle, die man den Schafen, ehe man ſie ſcheret, mit der Hand ausrupfet.

Bourgeons, bey den Hutmachern; ſiehe Butzen.

Bourgeonnement, das Ausſchlagen der Bäume; der Knoſpentrieb.

Bourgeonner, Bourgonner, Knoſpen gewinnen; Sproſſen oder kleine Schoſſe treiben; aufſproſſen; hervorſproſſen; ausſchlagen.

Bourg-

Bourg-épine, Nerpoun; ſiehe Kreutz-Dorn.

Bourgetteurs, nennet das gemeine Volk zu Lille in Flandern die Zeugmacher, weil die Vorfahren derſelben die Woll-Fabriken aus Bourges, der Hauptſtadt in der Provinz Berry, nach Lille gebracht haben.

Bourgin, ſiehe Brégin.

Bourgogne, bedeutet in manchen Gegenden ſo viel als Sain-foin; ſiehe Eſparcette.

Chamarrure à la bourgogne, heißt eine Art Verbrämung, welche gemeiniglich in einer breiten und einer ſchmahlen Lahntreſſe beſteht, zwiſchen welchen beyden ſich eine Zigzag-förmige Stickerey befindet.

Poix de Bourgogne, Burgundiſcher Pech; ſ. unter Abies, Th. I, S. 85.

Vin de Bourgogne, Burgunder Wein.; ſiehe unter Wein.

Bourgon, ſiehe Bourgeon.

Bourgonner, ſiehe Bourgeonner.

Bourguignon, Burgunder Trauben; ſ. unter Weinſtock.

Bourgaſſote, eine dunkel-violette Feigenſorte.

Bouringue, ſiehe Boulingue.

Bourique, ſiehe Bourrique.

Bourlet, ſiehe Bourrelet.

Bourme, oder Bourmio, heißt unter den ſchönſten Arten der perſianiſchen Seide (Soies légis de Perſe) die zweyte Sorte, welche gleich nach der allerfeinſten folgt. Siehe auch Legis.

Bournal, oder Rayon de miel, Honig, welches noch im Wachs ſteckt, und noch nicht geläutert iſt. Siehe auch Bornal.

Bourrabaquin, ein großes Trinkglas, in Geſtalt einer Röhre, von Boracha, welches im Spaniſchen eine lederne Flaſche bedeutet, worin man auf Reiſen den Wein mit ſich führt.

Bourrache, ſiehe Borragen.

Bourrade, heißt, bey den Jägern, der Stoß oder Anlauf, den der Windhund, wenn er im vollen Lauf iſt, auf den

Haſen

Haſen dergeſtalt thut, daß er ihn nicht recht feſt zu packen bekommt, ſondern ihm nur einen Büſchel Haare (Bourre) ausrupft.

Man nennet auch Bourrade, einen Puff oder Stoß, den man jemand mit dem Ende eines Flintenſchaftes, mit einem Stocke, mit der Fauſt u. d. g. gibt.

Bourraquin, hieß ehemahls eine Art Flaſchen; ſiehe Bourrabaquin.

Bourraſque, ein jählinger heftiger Windſtoß; ein plötzlicher Sturmwind, der aber nicht lange währt; ein plötzliches Ungewitter.

Bourre, heißt insgemein, Füllhaar, d. i. ein Haufen Kälber- Ziegen- Pferde- Reh- Haare, u. d. g. die man in den Gärbereyen von den Häuten dieſer Thiere abgeſondert hat, und womit hernach Sättel, Kummete, Stühle Seſſel ꝛc. ausgeſtopfet werden.

Bourre de laine, heißt in den Strumpf-Fabriken, Schlag-Wolle; derjenige Theil der Wolle, welcher, beym Schlagen derſelben, unter die Horde fällt.

Bourre lanice, Flockwolle, d. i. der gröbſte und ſchlechteſte Theil der Wolle. Jmgl. Kratzwolle, d. i. diejenige Wolle, die vom Tuch oder andern wollenen Zeugen, ehe ſie geſchoren werden, mit der Diſtelkarde abgekämmt wird.

Bourre de Marſeille, Marſeiller Bourre, iſt ein mohrartiger Zeug (Etoffe moherée), deſſen Aufzug (Kette) ganz von Seide, der Einſchlag aber nur von Flockſeide, iſt. Er kommt eigentlich aus der Levante, und hat ſeinen Nahmen von der Stadt Marſeille, wo man ihn am erſten nachgemacht hat. Jetzt macht man dergleichen auch zu Montpellier, Nismes, Avignon, Lyon, und Paris. Es ſind dieſe Zeuge von dreyerley Breiten, nähmlich: von einer richtigen halben Elle, von $\frac{1}{2}$ Elle weniger $\frac{1}{16}$ oder von $\frac{7}{16}$, und von $1\frac{1}{2}$ Vierteln, oder $\frac{3}{8}$. Die levantiſchen Bourres, welche über Livorno kommen, werden für beſſer zum Gebrauche gehalten.

Bourre de ſoie, oder Soies de bourre, Flockſeide, d. i. die gröbern, ſchlechten und verwirrten Fäden, die man zuletzt von den Seidenwurmbälglein (Cocons) abhaſpelt, und woraus man die Floretſeide (Filoſelle) macht.

Bourre tontice, Scherwolle, d. i. diejenige Wolle, die beym Tuchſcheren abfällt.

Bey den Gärtnern, heißt Bourre, 1) an Bäumen und Weinſtöcken, der erſte Anfang zu einer Knoſpe; das rauhe oder mit einer Art Wolle überzogene Häutchen über dem hervorbrechenden Auge; 2) der mit einer Art Wolle umgebene Same gewiſſer Pflanzen, z. E. der Anemonenſame.

Bey den Lohgärbern, heißt Bourre, abgenutzte Lohe, die bereits in Lohgruben gedient hat.

Beym Schießen, die Vorladung, d. i. der Pfropf, von Hanf, Werg, oder Papier ꝛc. welcher in den Lauf einer Büchſe, Flinte oder Piſtole auf die Ladung Pulver, hernach auch auf die Kugel oder auf den Schrot geſetzt, und mit dem Ladeſtocke feſtgeſtoßen wird.

Bourrée, ein Bund dürre Reiſer; ein Reiſigbund; ein Bündel Reiſig; ein Gebund Leſeholz.

Bourrelet, Bourlet, eine Wulſt. Dieſer Nahme wird verſchiedenen, inſonderheit zur Kleidung und zur Bequemlichkeit gehörigen bauſchenden Sachen beygelegt, die mit Haaren oder Scherwolle, Werg, Hanf, Baumwolle u. ſ. w. ausgeſtopft ſind. So heißt z. E. un bourrelet d'enfant, ein Fallhut, ein Fallbund, eine Fallmütze der Kinder; ſiehe Fallhut. Bourrelet à baſſin, ein mit Pferdehaaren oder Scherwolle ausgeſtopfter Ring um den Rand eines Kammerbeckens herum. Bourrelet de chaiſe percée, ein ausgeſtopfter Ring auf dem Sitze eines Nachtſtuhles.

Ferner heißt Bourrelet, ein Tragring; ein runder Bauſch, den ſich geringe Weibsperſonen auf den Kopf legen, um eine darauf zu ſetzende Laſt bequemer zu tragen.

Ehemahls hieß auch Bourrelet, ein Pferdekummet.

Bey den Bäckern, Pain en bourrelet, rundes Brod.

Bey den Gärtnern, heißen Bourrelets, Wulſte oder wulſtförmige Ringe, diejenige dicke Knoten, welche voll verwirrter Oeffnungen ſind, und zuweilen an den vor etlichen Jahren eingepfropften Reiſern, am untern Ende derſelben, erſcheinen; welches man für eine Anzeige hält, daß ihnen der aufſteigende Saft des Stammes, auf den ſie gepfropft worden ſind, nicht zuträglich ſey.

In den Tuchmanufacturen, heißt Bourrelet, eine falſche Falte im Tuche, wenn es gewalkt wird; ſ. unter Falte.

Bourrer. Dieſes Wort bedeutet: 1) die Vorladung (Bourre) in den Lauf eines Schießgewehrs auf das Pulver oder auf das Bley ſetzen, und mit dem Ladeſtocke feſtſtoßen; den Pfropf oder die Vorladung einſtoßen. 2) Im erweiterten Sinn ſagt man bourrer, von einem Windhunde, welcher den Haſen, den er verfolgt, nicht recht zu packen bekommt, ſondern ihm nur einen Büſchel Haare ausrupft; oder auch, vom Falken, der dem Repphuhne einen Stoß gibt, und ihm nur einige Federn ausrupft. Siehe auch Bourrade.

Bey den Seidenfärbern, wird bourrer, von der Seide geſagt, wenn ſie ſich verwirret oder verwickelt.

Bourriche, ein eyförmiger Korb, worin die Vogelfänger ihre lebendig gefangene Waſſervögel zu tragen pflegen. Imgleichen ein Korb, worin man Vogelwildbret und allerley anderes Federvieh verſchickt.

Bourrières, Broſſailles, Geſträuch.

Bourriers, ſiehe Raff.

Bourrique, Bourique, ein Eſel oder eine Eſelinn. it. ein ſchlechtes Laſt- oder Saumthier; ein elendes Zugpferd.

Bey den Mäurern und Schieferdeckern, ein Kaſten, worin Kalk, Steine, Schiefer ꝛc. in die Höhe gewunden werden.

Bourrir, ſagen die Jäger von dem Geräuſch, welches die Repphühner machen, wenn ſie auffliegen.

Bourrie

Bourru, Vin bourru, ein Weinmoſt, oder junger weißer Wein, den man nicht hat gähren laſſen, und der ſich daher eine geraume Zeit im Faſſe ſüß erhält.

Fils borrus, knotige, flockige, verwirrte, inegale Seidenfäden.

Grains borrus, rauhe wollichte Samen.

Bourſal, heißt, in der Seefiſcherey, eine Einkehle vor dem Schweife des Garnſackes einer Paradière. Man ſehe dieſes Wort.

Bourſault, Bourſaut, Bourſeau, Bourſau, heißt, bey den Bley- und Dachdeckern, an Brüchen gebrochener Schieferdächer, ein dicker wurſtförmiger Verzierungs-Leiſten oder Pfühl, welcher gemeiniglich mit verzinntem Bley überdeckt wird.

Bey den Bleygießern, heißt Bourſault rond, ein hölzerner Schlägel, deſſen ſie ſich zum Schlagen und Ausrunden derjenigen Bleyplatten bedienen, woraus ſie gewiſſe Röhren machen wollen.

Bourſaut, heißt auch eine Art Weiden, die im Frühlinge kleine wollichte Knoſpen (Bourre) bekommt.

Bourſe, ein Beutel; inſonderheit ein Geldbeutel. Siehe Beutel. Börſe.

Ferner, die Hülſe oder der Balg, welcher die Samen-Körner einſchließt.

Bourſe, Bourſe à cheveux, ein Haarbeutel.

Bourſe à berger, à Judas, oder à paſteur; ſ. Täſchelkraut.

Bourſes, die Satteltaſchen; ein Par lederne Taſchen, die, am Vordertheile des Sattels, einem Pferde auf beyden Seiten angemacht werden.

Bey den Jägern, lange Garnſäcke der Netze, die beym Eingange eines Kaninchenbaues (Terrier) geſtellt werden, um die Kaninchen zu fangen, zu deren Jagd man ſich der Kaninchenwieſel oder Frette (Muſtela Furo *Linn.*) bedienet.

Bourſeau, ſiehe Bourſault.

Bourſer, heißt, in der Schifffahrt, die Segel halb einziehen.

Bey

Bey den Kürſchnern, heißt Bourſer la peau, ein rohes Fell, (nachdem man es in zwey Theile dergeſtalt zuſammen gelegt hat, daß die Fleiſchſeite auswärts gekehrt iſt, die Haare aber inwendig auf einander liegen,) mit einer dreyſchneidigen Kürſchnernadel (Carrelet) in Geſtalt eines Sackes rings herum zunähen, um ſie in die Beitztiene zu legen, und hernach in der Trampeltonne zu walken.

Bourſeron, ſ. *Bourſon.*

Bourſet, ſ. *Bourcet.*

Bourſette, ſ. Täſchelkraut.

Bourſier, ein Beutler oder Beutelmacher; ein Säckler; ein Täſchner; einer, der allerley Arten von Beuteln und Taſchen macht, oder damit handelt.

In Frankreich verfertigt und verkauft der Bourſier Haarbeutel von Taffet ꝛc. Weidtaſchen, Patrontaſchen, Geldbeutel, Bücherſacke, Calotten, Flaſchenfutterale, Regenſchirm- und Paraſol-Futterale, u. m. d. gl.

Bourſier, heißt auch der Beutelkrebs; ſ. unter Krebs.

Bourſillon, ſ. *Bourſon.*

Bourſon, Bourſeron, Bourſillon, ein Uhrtäſchchen oder ein kleines Geldbeutelchen in den Hoſen.

Bous, eine große Weinflaſche.

Bouſan, ſ. *Buſe.*

Bouſards, ſ. Loſung.

Bouſe, Bouze, Kühmiſt, Ochſenmiſt.

Bouſée, ein Kuhfladen.

Bouſillage, ſ. Kleckwerck.

Bouſilleur, einer der nur mit Leimen und Stroh mauert, oder verkleibt; vulgo ein Dreckkleiber, ein Leimenklecker.

Bouſin, Bouzin, das Aeuſſerſte, Weiche, Unreiſe, oder Verwitterte auſſen herum an den Bruchſteinen, ſo wie ſie aus dem Bruche kommen, und welches abgeſtoßen werden muß, bis man auf die Härte oder das Leben (le vif) des Steines kommt.

Bey den Kalkbrennern, die Rinde, welche ſich zuweilen an den Kalkſteinen befindet, vornehmlich zwiſchen ihren Lagerſtätten. Sie heißt auch fauſſe-pierre.

Bouſſeau, eine Art Körbe von Weiden.

Bouſſerolle, L. Uva urſi; ſ. Sand-Beere.

Bouſſole, ſ. Compaß.

Bouſure, heißt, in der Münzſtätte, die Compoſition, worin man die Münzſtücke weißſiedet.

Bout, heißt 1) das Ende einer körperlichen Sache; das Aeuſſerſte, wo ſich ein Körper, inſonderheit der Länge nach, endiget; z. E. die Ecke oder Spitze einer Sache, der Zipfel an etwas.

Wenn beym Ausdreſchen eines Weitzens oder Dinkels, unter welchem ſich manche mit dem Brande (Charbon) angeſteckte Körner befinden, der ſchwarze Staub aus dieſen Körnern heraus fliegt, ſo pflegt er ſich vornehmlich an die Spitze oder an die Härchen der guten Körner anzulegen, die denn zugleich davon angeſtecket werden, und ein bläuliches Mehl von einem etwas widrigen Geſchmacke geben. In dieſem Falle ſagt der Landmann: le blé a le bout.

Bey den Edelſtein- und Wapenſchneidern, heißt Bout ein ſtählernes Werkzeug, welches faſt einerley mit der Bouterolle iſt, nur daß es keinen runden Knopf hat. Siehe *Bouterolle*.

Bout de broche, ſ. Socke.

Bout d'épée, Bout de fourreau, das Ohrband an einer Degenſcheide; ſ. Degen-Scheide.

Bout de quèvre, oder quièvre, Streichwathe; ſiehe unter Wathe.

Bout ſaigneux, bey den Metzgern, der blutige Theil am Halsſtücke eines geſchlachteten Viehes.

2) Man nennt auch bout, ein kleines Stück, wie auch einen kurzen Ueberreſt von länglichen Sachen; ein Reſtchen.

Bouts d'ailes, 1) Stockkiele, d. i. Kiele oder Feder-Spulen aus dem vorderſten Ende eines Gänſeflügels; 2) die Spitzen oder Enden an den Flügelſtücken geſottener oder gebratener Hühner und Vögel.

Bouts de queues, bey den Federſchmückern, Federn vom Schwanze eines Straußes.

3) Zuweilen bedeutet Bout, dasjenige, womit eine Sache an einem ihrer Enden beſetzt iſt, z. E. ein Knopf, ein Beſchläge ꝛc.

Bey den Gürtlern, der Schild, oder ein anderes Plättchen, als: ein Zierrath am Ende der Schnalle eines Degengehänges.

Bout d'argent, die cylindriſche Stange feinen Silbers, welche, vermittelſt der Zieheiſen, in Silberdraht verwandelt werden ſoll. Bout d'or, die vergoldete Silberſtange, die zu Golddraht gezogen wird.

Bout de clé, der Knopf vorn am Ende eines ungebohrten Schlüſſels. Daher heißen Clefs à bout, ganze, d. i. ungebohrte Schlüſſel. In Deutſchland nennt man ſie franzöſiſche Schlüſſel.

Bey den Schuſtern, heißen Bouts, die kleinen Flickleder (provinzialiſch: die Flecke oder Rüſter), die man an den zerriſſenen Stellen eines Schuhes einſetzt. Inſonderheit, die Vorkappen an den Schuhen geringer Leute. Bouts de talon, Hinterflecke.

Endlich 4) bedeutet Bout auch, das Letzte in Anſehung der Zeit oder der Dauer der Sache, daher kommt die Redensart in der Reitſchule: ce cheval n'a point de bout, bey dieſem Pferde iſt gar kein Aufhören, d. i. dieſes Pferd macht in Einem Stück weg die heftigſten Schulen, ohne zu ermüden.

Ce cheval eſt à bout, dieſes Pferd iſt durch die Arbeit ganz hingerichtet; dieſes Pferd kann nicht mehr fort; es iſt ein abgetriebenes Pferd; es iſt zu Schanden geritten, u. d. gl.

Boutade, heißt, an einigen Orten in der Provinz Berry, ein gewiſſes Herrenrecht, von dem Weine, der daſelbſt verkauft wird, eine beſtimmte Abgabe zu heben. S. auch das Folgende.

Boutage, ein Ungeld oder Spundgeld, welches an die Herrſchaft des Ortes vom Verkauf und Ausſchenken des Weines zu entrichten iſt.

Boutane, Botane, heißt, eine Art baumwollenen Zeuges, welcher auf der Inſel Cypern fabricirt wird, und womit ehemahls aus der Levante ſtark nach Lyon gehandelt wurde. Man nennet es ſonſt auch Dimite.

Boutant. Dieſes Wort aus der Baukunſt, iſt allemahl entweder mit Arc oder mit Pilier verbunden. Siehe Pfeiler.

Boutargue, Boutarque; ſ. Botargum.

Bouté, verdorbener Wein, der nach dem Faſſe ſchmeckt.

Bouté, Cheval bouté, ein Pferd, deſſen Beine vom Knie bis an die Krone ganz gerade ſind, im Gegenſatz eines Cheval long-jointé, deſſen Schenkel lang und gebogen ſind.

Boutée, (Faire la) bey den Kartenmachern, Spiele zuſammen machen, d. i. die nach ihrer verſchiedenen Güte in Lagen geſchlagene Kartenſorten in ganze Spiele zu 52 Karten, oder auch in kleinere Spiele, z. E. in Kometenſpiele zu 48, in Lomberſpiele zu 40, in Piketſpiele zu 32 Karten, eintheilen.

Boute-en-train, nennet man, in den Stutereyen, einen Beſchäler, welchen man den Stuten zugeſellet, damit ſie hitzig werden, und man wiſſen könne, ob ſie im Stande ſeyn, beſprungen zu werden.

Auch nennet man Boute-en-train, einen Zeiſig, welcher die andern Vögel zum Singen aufmuntert.

Bouteillage, hieß ehemahls in Bretagne eine Art Ungeld, die von dem Weinſchanke an die Herrſchaft des Ortes zu entrichten war. Siehe auch *Boutage*.

Auch hieß Bouteillage, das Recht, Wein, Bier, und anderes Getränk auszuſchenken.

Inſon=

Inſonderheit nennet man Bouteillage die in England feſtgeſetzte Auflage von 2 Schilling Sterling, von jedem Faß fremden Weines, das daſelbſt eingeführt wird.

Bouteille, Fr. Bouteille, heißt insgemein, eine jede Flaſche (ſie ſey nun von Glas, oder von gebrannter Erde, von Holz, von Leder, u. ſ. w.), die unten einen weiten Bauch hat, der ſich obenher nach einem engen Halſe zu einzieht. Vornehmlich werden unter dieſer Benennung die nach unterſchiedener Farbe gemachten gläſernen enghälſigen Flaſchen verſtanden, darauf man Wein, abgezogene Wäſſer und andere flüſſige Sachen zu füllen pflegt, um ſolche in der Haushaltung zu nöthigem Gebrauch aufzubehalten. Man hat ſie mit Henkeln, und ohne Henkel. Der Bauch der Henkelbouteillen, iſt, bekannter Maßen, an zwo entgegengeſetzten Seiten platt. Zuweilen werden die Bouteillen auch mit Baſt überzogen, und alsdann Korb-Bouteillen genannt, dergleichen ſonderlich zu Burgunder- und andern franzöſiſchen Weinen gebräuchlich ſind.

Wenn der Bouteillenhals oben gerade unter dem Kranze oder Ringe inwendig, etwann eines Federkieles breit, einwärts gedrückt iſt, und mithin in der Höhlung dieſes Halſes ein glatter runder Ring gebildet iſt, ſo leiſtet ſolches ſehr großen Nutzen. Denn, wenn der trockne Stöpſel in die angefüllte Bouteille eingetrieben wird, ſo drängt er ſich mit vielem Zwange in dem ſtarken Halſe durch den inwendigen Ring hindurch; das vordere Ende des Stöpſels bekommt ſodann, gegen die Bouteille zu, wieder mehr freyen Raum, ſchwillt durch den daran rührenden Wein, wenn die Bouteille ſchief umgelegt iſt, oder auch durch die Kellerfeuchtigkeit, immer dicker an, und ſolcher Geſtalt kann niemahls aus einer ſolchen Bouteille, wenn ſie einen guten Stöpſel bekommt, einiger Spiritus verfliegen, ob ſie auch gleich nicht mit Pech übergoſſen iſt.

Wie die Bouteillen auf der Glashütte, aus einer durch das Schwingen verlängerten Glasblaſe ausgebildet werden, findet man im XVIII Th. S. 615, fgg. beſchrieben.

Bouteillen, oder Flaſchen mit engem Halſe, ſäubert man mit kleinen Schroten, die man nebſt ein wenig Waſſer in die Gläſer thut, und ſie darin herum ſchwenkt. Noch ſauberer wird es, wenn auch Fett oder Oehl in einem Glaſe wäre, wenn man zu den Schroten etwas Löſchpapier hinein wirft, und es ſo zuſammen herum ſchüttelt.

Bouteillen-Bier, Bottel- oder Buttel-Bier; ſiehe unter Bier, Th. V, S. 198, f.

Durch Bouteille coiffée verſteht man gemeiniglich: nebſt einer Bouteille Wein auch ein Stück Schinken, Wurſt, oder kalter Braten ꝛc.

Bouteille, heißt auch, in Amſterdam und andern Handlungsplätzen, ein Maß von flüſſigen Sachen. Siehe Mingel.

Auch wird Bouteille von dem Safte geſagt, der darin enthalten iſt; als: eine Bouteille Wein, eine Bouteille Cider, ꝛc.

Bouteille, eine Art Fiſchreuſen; ſ. *Bire*.

Bouteille, heißt auch eine Waſſerblaſe oder Luftblaſe, d. i. eine mit Luft angefüllte Blaſe, die ſich entweder auf der Oberfläche einer Flüſſigkeit bildet, wenn eine andere ähnliche Flüſſigkeit hinzu kommt, (z. E. auf der Oberfläche des Waſſers, wenn es ſtark regnet), oder auch, die ſich in der Subſtanz der Flüſſigkeit, vermittelſt einer heftigen Bewegung ihre Theile, bildet.

Bouteille de miel, die Honigblaſe an der Biene. Bouteille de fiel, das Giftbläschen der Biene.

In der Schifffahrt, heißen Bouteilles, die im Hintertheile des Schiffes, auf beyden Seiten der Cajüte, angebrachten Vorſprünge, welche bey den franzöſiſchen Schiffen ſeit 1673, ſtatt der ehemahls gewöhnlichen Galerien, angebracht werden, und 2 bis 2½ Fuß breit ſind.

ſind. Dieſe Bouteilles gleichen der Hälfte einer von oben herunterwärts durchſchnittenen Schiffslaterne.

Bouteilleau, eine gewiſſe Sorte Oliven, Olea minor, rotunda, racemoſa; ſiehe unter Oehlbaum.

Bouteillerie, der Ort, wo die Gläſer und Flaſchen ſtehen.

Bouter. Bey den Gärbern, Bouter un cuir, an einer aus der Lohgrube gekommenen Haut die fleiſchigen Ueberbleibſel auf der Aaßſeite vollends abnehmen oder abpölen. Siehe auch *Boutoir*.

Bey den Jägern, Bouter la bête, ſtatt lancer la bête, das Wild aufjagen, oder aufſtöbern.

Bey den Kardetſchenmachern, bouter oder ficher, die gehäkelten Spitzen der Kardetſchen in die durchſtochenen Löcher des Krempelbretes hinein befeſtigen.

Bey den Nadlern, bouter, den Nadelknopf auf das der Spitze gegenüberſtehende Ende befeſtigen.

Bouter les épingles ſur le papier, die Nadeln, vermittelſt des Steckkammes (ſ. auch *Bouteuſe*) aufs Papier ſtecken.

In der Schifffahrt, bouter à l'eau, das Schiff oder Fahrzeug aus dem Hafen bringen. Bouter au large, das Schiff in See treiben; in See laufen.

Bouter de lof, iſt einerley mit aller à la bouline, mit Preßwind ſegeln. Siehe *Bouline*.

Bouterame, ſtatt Beurrée, ein Butterbrod.

Boutereau, bey den Nadlern; ſ. Ziehlüſter.

Bouterez, Moulins bouterez, Tuchwalken.

Bouterolle, das Ohrband an der Degenſcheide.

Bey den Edelſteinfaſſern oder Juweliren, ſiehe Kaſtenſtampf.

In der Fiſcherey, eine Fiſchreuſe.

Bey den Goldſchmieden, ſ. Knaufſtämpel.

Bey den Schlöſſern, heißt Bouterolle: 1) der Einſtrich am unterſten Ende eines Schlüſſelbartes, da wo der Bart ſich vom Rohre abſondert. 2) Am Eingerichte oder der Beſatzung des Schloſſes, heißt Bouterolle dasjenige Stück Eiſen, welches in vorge-

dachten unterſten Einſtrich des Schlüſſelbartes paſſen muß. Siehe auch *Rouet.*

Bey den Wapenſchneidern und Siegelgrabern, die Rundperl, eine Art Steinzeiger; ſ. Stein-Zeiger.

Bouteron, eine Art Handkörbe.

Bouteroue, ein Stein, ein Kreutzbaum, oder ein Geländer u. d. g. vor dem Eingange eines Weges, worüber man nicht mit Wagen fahren ſoll.

Boute-ſoie, eine Art von Cyper-Raſch (Ras de Chypre), welche ehemahls häufig zu Frauenskleidern gebraucht wurde, und aus ſchlechter Seide und einem ſtark gedrehten Drahte oder Faden gewebt war.

Boute-vent, ein Windzieher; ein Inſtrument, welches einen Luftzug verſchaffet, ungefähr wie heut zu Tage ein Ventilator.

Bouteux, ein Schauber, eine Art großer Hamen.

Bouticlar, ein Fiſchhälter oder Fiſchkaſten, worin die Fiſchhändler allerley Flußfiſche aufbehalten, ernähren, und bis zum Verkauf herum führen laſſen.

Boutique, ein Kaufmannsladen; ein Kramladen; eine Kaufmannsbude; eine Krambude; der Ort, wo der Kaufmann und Kramer ihre Waren auslegen und feil haben. (Von anſehnlichen Waarenlagern aber ſagt man un Magaſin). Siehe Bude. Laden.

Boutique, heißt auch die Werkſtätte eines Handwerksmannes; der Ort, wo der Profeſſioniſt arbeitet. Imgl. der Handwerksladen, wo der Profeſſioniſt allerley verfertigte Arbeit zum Verkauf ausſtellet.

Zuweilen bedeutet auch Boutique, die Waaren in der Bude.

Ferner, eine kleine breterne Hütte, z. E. eine Marktbude, worin die Krämer auf den Märkten mit Waaren ausſtehen.

Auch nennt man zuweilen Boutique, das ſämmtliche Handwerkszeug eines Profeſſioniſten.

Endlich

Endlich heißt Boutique auch ein Fahrzeug mit einem Fiſchhälter zum Transport der Fiſche; ſ. Th. XIII, S. 498.

Boutiquier, nennt der Pöbel einen Kramer.

Boutis, wo wilde Schweine gewühlt haben; aufgewühltes Erdreich.

Boutiſſe, in der Baukunſt und bey den Máurern; ſ. Strecke.

Boutoir, bey den Gärbern und Lederbereitern, ein Putzeiſen oder Putzmeſſer, d. i. ein an beyden Enden mit einem Handgriffe verſehenes ſchneidendes Werkzeug, womit die Aaßſeite der aus der Lohgrube gekommenen Häute von den fleiſchigen Ueberbleibſeln auf dem Schabebocke (Chevalet) geſäubert wird. Man nennt es auch demirond und herbon. Siehe *Bouter*.

Bey den Hufſchmieden, ſ. Wirk-Eiſen.

Bey den Jägern, der Rüſſel eines wilden Schweines; auch zuweilen der Rüſſel zahmer Schweine.

Bouton, ein Knopf am Kleide oder an andern Sachen.

Beym Bierbrauer, heißen Boutons, die Schaum-Bläschen, die ſich auf dem Biergäſcht erheben.

Bey den Falkenirern, bedeutet l'oiſeau branche & prend le bouton: der Falk blockt auf dem Gipfel eines Baumes.

Bey den Gärtnern, heißt Bouton, eine Knoſpe an Bäumen, Pflanzen und Blumen.

An Bäumen, heißt eigentlich Bouton, eine noch ganz kleine Knoſpe oder Sproſſe. Boutons ronds, runde Knoſpen, d. i. Fruchtknoſpen; Knoſpen, welche Fruchtzweige treiben. Boutons plats, flache Knoſpen, d. i. welche nur Holzzweige treiben. Siehe auch Bourgeon

Beym Hufſchmid, Bouton de feu, ein Brenneiſen, vorn mit einem runden Knopfe, den der Hufſchmid glühend macht, um das Wurmgeſchwür (Bouton de farcin) zu brennen, wenn die Materie deſſelben bösartig iſt. it. das Brandmal davon.

Bouton de farcin, die erhabenen Beulen oder Geſchwulſten bey derjenigen Krankheit der Pferde, welche der Wurm genannt wird.

Bey den Jägern und Schützen, Bouton d'une arme à feu, oder Bouton de mire, oder ſchlechtweg Bouton, das Korn oder die Fliege an einem Feuer-Rohr; das Viſierkorn; ſiehe unter Korn.

Beym Knopfmacher, Bouton à amande, ein goldener Lahnknopf mit einer ringförmigen Einfaſſung von undurchbrochener Arbeit, die aus Goldfäden zuſammen geſchlungen iſt.

Boutons à la brochette, Knöpfe, die auf dem durch die Knopf-Form geſteckten Pfriemen gemacht ſind.

Bey den franzöſiſchen Köchen, heißt Bouton eine Art von Paſteten. Sie nehmen dazu einen gut zugerichteten Godiveau, oder einen Paſtetenteig von gehacktem Kalbfleiſch ꝛc. Wenn die Unterkruſte davon auf breiten dünnen Speckſcheiben formirt iſt, ſo thun ſie ein Ragout von Champignons, Kälbermilch, Artiſchocken-Stielen, Hahnenkämmen, Mosſchwämmen und Spargelſpitzen darauf, und laſſen ſolches in zerſchmolzenem Speck oder Butter über dem Feuer halbbraun werden; alsdann machen ſie eine Oberdecke von dem Godiveau, wickeln das ganze Gericht zuſammen in die großen Speck-Scheiben ein, und laſſen es à la braiſe gar werden. Zuletzt wird das Fett abgenommen, da alsdann zur Garnirung gefüllte Roulettes, Fricandeaux und Marinades unter einander kommen. An Faſttagen muß der Paſtetenteig von Karpfen, Aalen, und andern Fiſchen, gemacht werden.

Auf der Reitſchule, Bouton de la bride, der Zügelknopf; der kleine lederne Riem oder Knopf, der die zwey Theile des Zügels zuſammen hält, und ſich hin und her ſchieben läßt.

Mettre un cheval ſous le bouton, den Zügel, durch Fortſchiebung des Zaumringes bis gegen die Mähne hin, kürzer machen.

Beym Schlöſſer, Bouton de porte, de verrou, de targette &c. der Knopf am Handgriffe einer Thür, an einem Thürriegel, an einem Fenſterriegel ꝛc. um ſelbige zu öffnen oder zu ſchließen.

In der Seidenmanufactur, heißen Boutons, die kleinen hölzernen Kügelchen, wodurch Bindfäden oder Litzen gehen, welche zum Rahmen hinaufſteigen, und die Stelle der Sempel vertreten.

Beym Winzer, heißt Bouton, ein kleines Auge am Weinſtock; ein Rebenäuglein.

Bouton d'argent, Bouton d'or, Arten von Ranunkeln; ſ. unter Ranunkel.

Boutons d'or, heißen die Blumen einiger Stabwurz-Arten; ſ. unter *Abrotanum*.

Petits boutons d'or, L. Matricaria flore ophyllo; ſ. unter Mutter-Kraut.

Boutonner, zuknöpfen.

In der Gärtnerſprache, wird boutonner von Bäumen und Pflanzen geſagt, und bedeutet: Augen gewinnen; kleine Knoſpen treiben; Knöpfe bekommen; ausſchlagen; ausſproſſen.

Boutonnerie, allerley Knopfmacherwaare oder Arbeit.

Einige nennen auch Boutonnerie, die Knopfmacher-Profeſſion. it. einen Laden oder eine Bude, wo Knöpfe verkauft werden.

Boutonnet, L. Herniaria; ſ. Bruch-Kraut.

Boutonnier, ein Knopfmacher; ein Profeſſioniſt, welcher Knöpfe macht und damit handelt.

Boutonnière, ein Knopfloch.

Boutou, eine hölzerne Keule, deren ſich die Wilden in Amerika als eines Gewehrs bedienen. Sie iſt aus einem ſehr harten Holze gemacht, flach, 3 bis 4 Fuß lang, und 2 Zoll dick, beym Handgriff aber etwas dünner.

Bout-ſaigneux, ſ. oben, S. 290.

Bouture, ein Steckreis; ein von einem Baume oder von einer andern holzigen Pflanze abgeſondertes Reis, welches, wenn es in der Erde geſteckt iſt, darin wurzelt.

Durch Boutures verſteht man auch öfters die an den Wurzeln der Bäume und Stauden auslaufenden Nebenſchoſſe, inſonderheit wenn ſie zu Steckreiſern taugen.

Beym

Beym Goldſchmid, heißt Bouture, die Weinſtein-Lauge, worin das Silber weißgeſotten wird.

Beym Winzer, eine ungewurzelte Rebe, die vom Weinſtocke abgeſchnitten worden iſt, und in die Erde geſteckt wird, damit ſie Wurzel ſchlage.

Bouvart, ein junger Stier; ein Farre.

Bouvelet, ſ. *Bouvillon.*

Bouvement, beym Tiſchler; ſ. Kehlzeug.

Bouverie, ein Ochſenſtall, inſonderheit auf einem öffentlichen Markte.

Bouvet, ein Falzhobel; ſ. unter Hobel.

Bouvier, ein Ochſenhirt; ein Ochſenhüter. it. ein Ochſen-Treiber.

Bouviers, (Vers) gewiſſe weißliche Maden, die ſich zuweilen in der Haut der Hirſche und des Rindviehes aufhalten; ſ. Engerling.

Bouvillon, Bouvelet, ein junger Stier; ein junger Ochs.

Bouvreil, ſ. Gimpel.

Bouxtures. Im Lüttichſchen nennet man alſo ein ſteiniges oder kieſiges Steinkohlenlager, deſſen Kohlen mit allerley ſchönen Farben ſpielen, aber von der ſchlechteſten Beſchaffenheit ſind.

Bouze, ſ. *Bouſe.*

Bouzin, ſ. *Bouſin.*

Bouy, (Thee) ſ. unter Thee.

Boviſt, ſ. **Boſiſt.**

Boxen, ſ. **Buchſen.**

Boxtehuder Bier, ſ. unter Bier, Th. V, S. 14.

Boy, Boi, Fr. Boie, iſt ein leichtes tuchartiges Gewebe, oder unvollkommenes Tuch, woran die Kette von gekämmter Wolle iſt, und welches nur leicht oder obenhin gewalket wird. Es wird ſonderlich in England, wegen daſiger guten Wolle und feinen Geſpinnſtes, am beſten gemacht. Man fabricirt es aber auch häufig in Deutſchland, zu Gera im Vogtlande, zu Borna im leipziger Kreiſe, zu Oederan oder Oderan im meißniſchen Erzgebirge,

und zu Berlin, wovon der ſchönſte und feinſte dem engliſchen nichts nachgibt, und vieles davon auch für engliſchen verkauft wird. Der Preß=Boy kommt vom Stuhl 76 Ellen lang, und $3\frac{1}{4}$ Elle breit. Zum Ketten-Faden werden 55 Pfund Wolle gebraucht, wovon die Hälfte zur Kette, und die Hälfte zum Einſchlag kommt. Er wird in die Länge und Breite gewalket, ſo daß er 60 Ellen lang, und 2 Ellen breit, aus der Walke kommt. Wenn er weiß bleiben ſoll, wird er, nachdem er mit der Füll=Erde genugſam gewalket worden, mit 2 Pfund grüner Seife, welche in einem Eimer Waſſer wohl gekocht, gequirlt und gerühret worden, ganz weiß gewalket, am Rahmen verglichen, gerauhet und geſtrichen, und zwar gemeiniglich mit einer feinen Streiche oder Kardetſche, und endlich gepreßt. Der Mondirungs-Boy, wird von dem ſchlechteſten Ausſchuß Wolle gemacht, 120 Ellen lang, $4\frac{1}{2}$ Viertel breit, geſchoren, und kommt aus der Walke 1 Elle breit. Er wird gleichfalls am Rahmen geſtrichen.

Man trägt den Boy nicht nur weiß, ſondern auch, und zwar am mehreſten, ſchwarz gefärbt; und hat man ſonderlich in Deutſchland den ſchwarzen Boy, darin man trauert, und womit vornehmlich Zimmer, Kutſchen und Pferde bekleidet werden. Die Wollen- Waid- und Schönfärber färben ihn.

Der ſo genannte engliſche Schwanen=Boy, Fr. Friſon, iſt eigentlich ein ſchlechter Fries oder gekräuſelter wollener Zeug, welcher warm und weich iſt, in England gearbeitet wird, und woraus gar füglich Unterröcke für die Weiber, oder auch Jupen, gemacht werden können. Im Winter tragen Frauenzimmer und Mannsperſonen zur Nacht Bruſtlätze davon.

Boy=Salz, ſiehe unter Salz.

Boyau, ein Darm.

Bey den Jägern, franc boyau, der Maſtdarm des Hirſches.

Bey den Pferdehändlern, und auf der Reitſchule, ſagt man; ce cheval a beaucoup de boyau, d. i. dieſes Pferd iſt ſtark von Leibe; es hat breite, lange und wohl geſetzte Seiten. Vom Gegentheil ſagt man: ce cheval eſt étroit de boyau, es iſt ein ſchmächtiges Pferd.

Bey den Spinnerinnen, ſagt man, wenn der Meſel-Draht (Pointe) gleichſam wie ein Darm zuſammenläuft: le fil a un boyau, das Garn iſt zuſammengelaufen.

Bey den Strumpfwirkern, heißt Boyau, die Päſe, welche an das große Rad und an das Roß oder Rößchen (Chevalet) geht.

Boye, heißt, bey der Schifffahrt, ein Stück Holz, oder eine Tonne, ſo mit einem Seile an den Anker feſtgemacht iſt, und den Ort anzeigt, wo der Anker im Grunde liegt. Siehe Baak, Th. III, S. 319.

Boyer, Holl. Boyer, L. Navigium gemino tabulato diſtinctum, iſt eine Art Fahrzeuge, oder eine flämiſche Chaluppe, die einen Gabelmaſt, und auf jeder Seite einen Boden oder eine Unterſchwelle hat, damit es mit dem Querſegel, ohne Ziehen, beſſer fortlaufen könne; und dienet eigentlich dazu, die Waaren von einem Orte zum andern zu führen, um die Schiffe auf der Reede damit zu beladen. Doch brauchet man ſie gemeiniglich vielmehr auf den Flüſſen, Canälen, und andern Wäſſern binnen Landes, als auf dem Meere.

Boza, heißt, bey den Türken eine Art Bier, die aus einer Miſchung von Gerſte und Hirſe gebrauet wird, und die man hernach gähren läßt. Es hat keinen angenehmen Geſchmack, machet voll, und wird nur von gemeinen Leuten getrunken.

Braack, ſiehe Brack.

Braake, ſiehe Brake.

Braamen, L. Geniſta; ſiehe Pfriemenkraut.

Brabaçone, oder Brabançonne, nennen die Blumiſten eine Tulpenſorte, deren Farben aus Milchweiß, Purpur und etwas wenigem Roth beſtehen.

Brabanter Bier, ſiehe unter Bier, Th. V, S. 14.

Brabanter Elle, ſiehe unter Elle.

Brabanter-Malz- und Darr-Häuſer, ſiehe Th. V, S. 66, fgg.

Brabanter Spitzen, ſiehe Spitzen.

Brabantes, oder **Prexillos Crudos,** nennet man, in Brabant und Flandern, eine Art Leinwand von flächſenem Werg, die in den Gegenden um Brügge, Cortrick, Gent und Ypern fabricirt wird.

Brabyla, werden die großen, ſüßen und himmelblauen ungariſchen Pflaumen genennet. Siehe Pflaume.

Brac, ſtatt Braque, ein Spürhund.

Bracelet, Braſſelet; ſiehe Armband.

Bey den Gold- und Silberdrahtziehern, wird durch Bracelets, der von der Stockrolle abgelöſete Draht verſtanden, ſo wie ihn der Drahtzieher aus der Gold- und Silberfabrik erhält, d. i. einer Stricknadel dick; worauf er ihn auf ſeinen Ziehbänken feiner bearbeitet.

Bey den Vergoldern und allerley Arbeitern in Metall, heißt Bracelet, ein Leder oder Tuch, welches diejenigen, die auf Metall vergolden, um den linken Arm legen, damit ſie ſich beym Polieren ibrer Arbeit nicht beſchädigen.

Brache, Brachacker, Brachfeld, Brachland, Ruheland, Dreeſche, Dröſch, L. Ager incultus, oder novalis, Novale, F. Friche, Gueret, Terre en guéret, oder Jachere, nennet man dasjenige arthafte Land, welches zum Kornbau genutzet wird, und hierauf in verſchiedenen Abſichten ein oder mehrere Jahre ohne Getreide-Nutzung liegen bleibt, um darauf Gras oder Heu zur Viehhütung und Fütterung zu gewinnen.

Die gemeinſte Art der Eintheilung des Ackers, iſt, bekannter Maßen, in 3 Arten, Felder oder Schläge, wovon eins mit Winterkorn, Winterweitzen, und dergleichen über Winter und im Herbſte geſäeten Getreide, beſamet wird, und deshalb das Winterfeld heißt.

Das

Das andere iſt das Sommerfeld, weil es nicht über Winter, ſondern im Frühlinge mit Sommerweitzen, Gerſte, Erbſen, Hafer, Hirſen, Buchweitzen ꝛc. beſäet wird. Und das dritte iſt das Brachfeld, welches gar keine Getreide-Aernde liefert, ſondern den größten Theil des Sommers, oder doch den halben Sommer, zur Viehhütung und Graswuchſe gelaſſen, ſodann aber gegen und nach Johannis umgeackert, ſo viel ſich thun läßt, friſch bedünget, und zur künftigen Herbſtſaat zubereitet wird. Es gibt aber auch, nicht nur in Italien, ſondern auch in Schleſien und anderswo, Gegenden, wo die Felder, beſonders aber Sandland, nur in 2 Theile oder Schläge, nähmlich in Getreide- und in Brach-Schlag, eingetheilt ſind, und auf welchem Acker nur Eine Getreidefrucht gewonnen, ſodann aber das andere Jahr derſelbe durch das Brachgras genutzet, folglich das halbe Feld alljährlich beſäet wird. Viel gemeiner aber iſt, in Schleſien ſowohl als in der Lausnitz, die Eintheilung der Aecker in 4 Felder oder Schläge, wovon der erſte mit Winterweitzen oder Winterkorn, der andere gleichfalls mit Stoppelweitzen oder Stoppelkorn, oder auch mit Gerſte oder Erbſen, der dritte Schlag mit Gerſte, Erbſen, Hafer oder Buchweitzen beſäet, und der vierte Schlag brach oder zur Hütung des Viehes gelaſſen wird, wodurch alſo 3 Viertheile des Feldes mit Getreide bebauet, und nur der vierte Theil zur ſo genannten Ruhe oder Brache liegen bleibt. An einigen Orten, beſonders in der Oberlausnitz, pflegt man auch den Acker in 5 Felder einzutheilen, und das erſte Jahr, nachdem man die Brache gedünget, mit Sommergetreide, als: Gerſte, Erbſen, Hirſen, Kraut ꝛc. und das ungedüngte Land mit Hafer oder Buchweitzen, zu bebauen, ſodann im Herbſte mit Wintergetreide zu beſäen, und alſo nach der erſten Sommerfrucht, mit dem ganzen Acker, wie vorher bey 4 Feldern gemeldet, zu verfahren. Nach der ſeit einigen Jahren eingeführten hollſteiniſchen oder meklen-

burgiſchen Ackerwirthſchaft, theilet man die Acker-Felder in 6, 7, 8, 11, auch 13, Schläge und Theile ein, wovon man aber nicht leicht unter der Hälfte, wohl aber über die Hälfte, und z. E. von 7 Schlägen, 4 Schläge, von 9 und 11 Schlägen reſpective 5 und 6 Schläge, zur Gras- und Viehhütung liegen läßt, die übrigen aber theils mit Winter- theils mit Sommer-Getreide beſäet. Bey 6, 8 und 10 Schlägen oder Feldern, läßt man allemahl die Hälfte, nähmlich 3, 4 und 5 Schläge, zur Viehhütung und Graſe liegen, da man denn reſpective das 3te, 4te und 5te Jahr dieſe Brache und Hütung wiederum ordentlich dünget, und zur künftigen Winterſaat beſtellet, folglich ſodann reſpective 3, 4 und 5 Getreidefrüchte hinter einander, in ſelbſtbeliebiger Ordnung, aus ſolchen nimmt, gemeiniglich aber bey 6 Schlägen nach dreyjähriger Brache 1) Winter-Korn oder Weitzen, 2) Stoppelkorn oder Gerſte, und 3) Gerſte oder Hafer; bey 8 Schlägen, 2 auch 3 Winterfrüchte, und 2 oder 1 Sommerfrucht; bey 10 Schlägen aber gemeiniglich 5 Winter- und 2 Sommerfrüchte, zu nehmen pflegt; ſolcher Geſtalt aber niemahls mehr, als das halbe Feld, mit Getreide bebauet.

Ich werde hier kürzlich darthun, daß die zeitherige Beybehaltung der Brachfelder, auf dem von Alters her ſo gewesenen Fuß, dem Boden keine wirkliche Ruhe und Stärkung gebe, ſondern, daß dieſe Meinung ſich auf bloße Vorurtheile gründe.

Unter der Brache oder dem Brachfelde, verſtehe ich dasjenige Feld und denjenigen Theil des Ackers in einer Landwirthſchaft, welcher, nachdem er ein oder mehrere Jahre mit Getreide beſäet und genutzet worden, verſchiedener Urſachen wegen, ein oder mehrere Jahre, unbearbeitet oder unbeſäet liegen bleibt, und unterdeſſen durch das auf demſelben wachſende Gras genutzet wird. Nach dieſer Beſchreibung ſind die ſo genannten Lehden, welche, wegen ihres ſchlechten Grundes, viele Jahre unbeackert

 liegen,

liegen, und nur dann und wann mit Getreide beſäet werden, ingleichem die gewöhnlichen Gras-Viehhütungen, Wieſen und Teiche, mit dem Nahmen der Brache nicht zu belegen, weil ſolche eigentlich zu dem Getreidefelde nicht gehören; und mit den Sandländern und ſehr ſchlechtem Boden, welcher kein Gras trägt, habe ich es hier auch nicht zu thun, weil bey ſolchen ein Theil des Endzweckes der bisherigen Brachen wegfällt. Ich will mich bey dem Urſprunge des Nahmens und der Benennung der Brache nicht länger aufhalten, es mag ſolche von Brechen oder Umreiſſen des Ackers, oder von der Ausbrakung des ſchon lange mit Getreide genutzten Ackers, herrühren; welches letztere bey denen mehr Beyfall finden dürfte, welche das Brachfeld und Ruhefeld für gleichbedeutende Wörter halten, und daher aus einem alten, und faſt in allen Wirthſchaftsbüchern und Schriften angenommen und nachgefolgten Irrthum glauben, daß die Felder, nachdem ſie etliche Jahre Getreide getragen, eine wirkliche Ruhe nöthig haben, und daß ſie ſolche durch die ſo genannte Brache auch wirklich genießen.

Es werden gemeiniglich 3 Urſachen oder Abſichten der beybehaltenen Brachen und Brachfelder angegeben:

1) Wegen der Viehhütung, weil man ſonſt bis nach der Aernde das Vieh, beſonders aber das Schaf-Vieh, in Ermangelung anderer Viehhütungen, Triften und Wälder, auſſer dem Stalle nicht auszuhalten und zu ernähren wüßte.

2) Weil man bey Abſchaffung der Brachfelder, keine Zeit behalten würde, den Dünger auszuführen, und die Felder ſelbſt, durch unterſchiedene Umackerung, mit Brachen, Wenden, Egen und Aufackern zu zwingen, folglich ſo wenig locker zu machen, als vom Unkraute zu reinigen.

3) Weil man, wie vorhin gemeldet, glaubt, der Acker habe eine Ruhe nöthig, um nicht gänzlich unfrucht-

fruchtbar zu werden, welche Ruhe und Erquickung derſelbe dann durch die Brache wirklich genöſſe.

Ich will dieſe 3 Urſachen etwas näher betrachten, und auch noch die

4te zugeben, daß man, bey allzu großer Menge des ſchlechten und unfruchtbaren Landes, öfters genöthigt iſt, einen großen Theil unbeackert, folglich brach liegen zu laſſen, deſſen Beurbarung die Koſten nicht tragen würde, um mehr Zugvieh anzuſchaffen, und mehr Geſinde zu halten, oder deshalb Bauern anzuſetzen.

Zum Erſten, geſtehe ich gern zu, daß anfänglich, und bey eingerichteten Brachfeldern, man die Abſicht auf die Viehhütungen gehabt haben mag, da man nützlicher gefunden, die von Alters her geweſenen Viehhütungen zu beackern und ins Feld zu ziehen, von welchen man einige Jahre, ohne Dünger, das ſchönſte Getreide und eine reiche Ausbeute erhalten hat. Man hat alſo auch nicht unrecht gethan, andere Felder von geringerm Ertrage, ein und mehrere Jahre zur Viehhütung zu gebrauchen, um dadurch die Mühe und Koſtbarkeit der Bedüngung zu erſparen, und doch nachher wiederum einige gute Getreide-Aernden zu genießen, wenn ſolche durch das darauf gehütete Vieh einiger Maßen bemiſtet worden iſt.

Ob man nun zwar jetziger Zeit in gutem und fruchtbarem Boden längſt überzeugt iſt, daß man die Pferde und das Rindvieh ohne alle Feldhütungen, die Schafe aber bey weniger und mehr eingeſchränkter Hütung, dagegen aber bey länger anhaltender Stallfütterung, aushalten kann, wenn man nur genugſames Winterfutter hat, und dergleichen Stroh- und Heufütterung einige Wochen weiter in das Frühjahr hinein fortſetzt: ſo würde es doch, ſo lange wir das alte Vorurtheil nicht einſehen und abſchaffen, daß das Schafvieh eben ſo, wie das Rindvieh, Pferde und Schweine, ohne alle Feldhütungen ausgehalten werden kann, und den Sommer, theils in umzäunten Gärten, theils aber im Stalle, fett zu ma-

machen wäre, allemahl ſchwer seyn, in Gegenden, wo keine Holzungen und Wälder ſind, die Schafe ohne alle Feldhütungen, bis zu und nach der Getreide-Aernde auszuhalten, weil in ſolchen Gegenden und Gütern die Brachfelder, und die darauf wachſenden Gras-Hütungen, bis jetzt wenigſtens für das Schafvieh nothwendig und unentbehrlich ſind.

Es ſind auch viele Fundi ſervientes in unterſchiedenen Gegenden, wo entweder der Landesherr, oder andere Nachbarn, laut Verträgen ꝛc. und von Alters her, auf einigen Gütern, und deren Brachfeldern, die Schaftriften zu genießen haben, oder auch andere Viehhütungen gemeinſchaftlich mit dem Eigenthümer genießen, wo es ſich ohne die größte Schwierigkeit nicht würde bewirken laſſen, daß die Brachfelder eingeſchränket oder gar abgeſtellet werden. Und es ſind nicht nur in den churbrandenburgiſchen Landen, ſondern auch in Schleſien, dergleichen Geſetze, Landesordnungen, Fürſtentagsſchlüſſe und Gewohnheiten vorhanden, nach welchen die Unterthanen ihre Brachfelder gänzlich unbeſäet liegen laſſen müſſen, und nicht eher mit Dünger überfahren, oder gar umackern und umbrachen dürfen, bis die beſtimmte Zeit vorbey iſt, wogegen ſo vielfältig, aber ganz vergeblich, proceſſiret worden.

An dergleichen Orten iſt alſo die Frage unnütz: Ob es beſſer ſey, vom alten Herkommen abzugehen, und die Brachfelder gänzlich oder zum Theil abzuſchaffen, weil die Herrſchaften den Unterthanen, ſo wie dieſe jenen, die auf alte Verträge ſich gründenden Contracte und Landesgewohnheiten unverrückt befolgen, andere aber, denen die Brachhütungen unentbehrlich ſind, aus Noth ſolche beybehalten müſſen.

Zum Zweyten, ſcheinen die Brachen und Brachfelder in der Abſicht nöthig zu ſeyn, damit man Zeit gewinne, dieſelben zur künftigen Herbſtgetreideſaat ordentlich zu beſtellen, und entweder gänzlich, oder doch zur Hälfte, mit friſchem Dünger zu überfahren, als wozu 3 bis 4 Monathe erforderlich ſind, indem man an vielen Orten ſchon im May mit der Miſtfuhre und Umbrachung der Aecker den Anfang macht, und doch kaum im Auguſt mit völliger und ordentlicher Beſtellung der Felder zur Winterſaat fertig zu werden pflegt.

Die

Die Abänderung der Sache wird auch bey denen noch lange ein unüberſteiglicher Berg ſeyn, welche dafür halten, daß der Dünger zur Winterſaat nicht anders, als im Sommer und nach vollendeter Sommer-Saat, ausgeführet werden könne, und welche auf der irrigen Meinung beharren, daß ein zum Wintergetreide gewidmetes Feld drey und vier Mahl um- und durchgeackert werden müſſe, und daß es nicht wenigere und leichtere Arbeit erfordern würde, wenn es nicht brach gelegen, und durch das darauf gehütete Vieh feſt zuſammen getreten worden, ſondern dagegen ein Sommergetreide gebracht hätte.

Man hat dem Hrn. Kammerrath Kretzſchmer, der die Abſchaffung der Brache und Brachfelder ſo vortheilhaft beſchrieben und angerathen hat, dieſes hauptſächlich entgegen geſtellt: daß man durch die mit $\frac{1}{3}$ vermehrte Saat ſich mehr Arbeit machen, dennoch aber nicht nur die benöthigte Hütung für das Zugvieh, ſondern auch die beſte Zeit und etliche Monathe, verlieren würde, die Aecker zur künftigen Saat zu beſtellen und zu bemiſten. Welche Einwendung auch wirklich beträchtlich iſt, und mehr Schwierigkeiten zu heben und zu widerlegen machen würde, wenn man nicht in Schleſien ſchon viele 100 Güter und Vorwerke hätte, wo man z. E. an der Oder und an andern Flüſſen, ſo wie bey den Städten, gar keine Brachfelder, weder zur Viehhütung, noch zur Ruhe und Erhohlung des Landes, geſtattet, ſondern ſolche alljährlich durchaus mit Getreide beſäet, oder mit Gartengewächſen bepflanzet, ſolche alle 2, 4 oder 6 Jahre bedünget, und doch mit andern, welche den dritten Theil ihres Feldes als Brache liegen laſſen, zugleich fertig worden, daß alſo hierbey die gegenſeitige Erfahrung den beſten Beweis gibt.

Solcher Geſtalt würde alſo zum Dritten, wohl die Ruhe der Aecker den ſtärkſten Grund zur Beybehaltung der Brache abgeben ſollen, nach dem gemeinen Satz: Quod caret alterna requie, durabile non eſt. Und ich geſtehe es auch gern, wenn man den Beweis gründlicher führen könnte, daß der Acker einer ſolchen Ruhe wirklich bedürfe, und ſolche auch durch den Brachſchlag wirklich genöſſe, dadurch aber eine große Fruchtbarkeit erlange,

daß man nicht nur natürlicher und vernünftiger, ſondern auch viel leichter, wirthſchaften, und der ſchmutzigen Düngerwirthſchaft gänzlich überhoben ſeyn könnte. Von welcher Ruhe der Aecker aber, auch ob und wie ſalche durch die Brache erhalten werde, ich nachher noch etwas mehr ſagen, und den Ungrund deutlicher zeigen will. Jetzt und zum voraus, will ich

zum Vierten, gern zugeben, daß auf ſchlechten, unfruchtbaren, dabey weitſchichtigen und weit abgelegenen Feldern, der Brachſchlag und die Beybehaltung der Brachfelder, welche an manchen Orten nicht nur ein Drittel, ſondern gar die Hälfte des Feldes ausmachen, deshalb eher nachzulaſſen iſt, weil ſolche Felder theils nicht beſömmert, ſchwerlich aber öfters und gänzlich bedünget werden können, und dabey ſo unfruchtbar ſind, daß ſie nicht die Koſten bezahlen, mehreres Zugvieh anzuſchaffen, und dieſe Art Felder auch für ſolches, nicht genugſames Futter im Sommer, ohne oder auch durch das Brachgras, liefern können.

Dergleichen Felder werden aber, nicht eines davon zu erhaltenden Vortheiles wegen, ſondern bloß zu Vermeidung größerer, und ihren wahren Ertrag überſteigender Koſten, unbeſäet und als Brachfeld gelaſſen, welche alſo auch ſchwerlich durch die ſo genannte Ruhe, ſondern vielmehr durch die bey dergleichen Gütern gewöhnliche ſtarke Schaftriſten, Tag vor Tag und öfters etliche Jahre hinter einander, bemiſtet und gleichſam bepferchet, folglich dadurch etwas tragbarer gemacht werden, welche durch ordentliche Ausfuhre des in den Ställen gemachten Düngers vielleicht kaum in ein Par Dutzend Jahren einige Stärkung zu hoffen gehabt hätten.

Faſt alle Landwirthe halten das Brach- und Ruhe-Feld für einerley, und glauben, ihrem Acker einen Ruin und Verderb auf viele Jahre angethan zu haben, wenn ſolcher durch öftere Getreideſaat, gleichſam an der Ruhe geſtöret wird. Man pflegt es auch ganz ſorgfältig nicht

nur

nur den Bauern zu verwehren, ſondern auch allen Miethern und Pächtern der Güter, im Miethſ- und Pachtcontract, ausdrücklich zu verbiethen, daß ſie in das Brachfeld nichts ſäen, ſondern die 3 Felder, ſo wie ſie ſolche empfangen haben, und wie dieſe bisher gebraucht worden ſind, nutzen und wiederliefern ſollen.

Alle diejenigen aber, die ſo viel von der Ruhe der Felder halten, und ſolche als nützlich und vortheilhaft anpreiſen, ſcheinen nicht einerley, vielmehr ganz widerſprechende Begriffe davon zu haben, und es iſt auch eine deutliche Beſchreibung dieſer Ruhe der Felder nirgends zu finden.

Bey körperlichen und lebenden Sachen hält man denjenigen Zuſtand des Körpers für Ruhe, worin derſelbe ſich entweder gänzlich auſſer Bewegung befindet, oder ſich doch viel weniger, als ſonſt gewöhnlich, beweget. Von lebloſen Dingen aber, wie unſere Erde und die Oberfläche derſelben iſt, läßt ſich dieſes ſo eigentlich nicht ſagen, weil der Erdboden für ſich ſelbſt immer unbeweglich bleibt, wenn ſolcher nicht von auſſenher und zufälliger Weiſe ohne ſeine Mitarbeitung beweget wird. Wind und Sturm, Erdbeben, Erſchütterung durch Menſchen und Vieh, durch die darauf fahrenden Wägen, und das darin arbeitende Acker- und Gartenzeug, kann ſolchen bewegen, vermiſchen, und in ſeiner Lage verändern. Es iſt aber die Frage, ob ſolches ſeine Ruhe und Erhohlung ſtöre, oder vielmehr befördere? Es iſt auch gewiß, daß in wenigere, aber deſto länger anhaltende Bewegung, die obere Erdfläche durch mäßige Luft, Thau, Dünſte und Regen oder Schnee, Reif und Eis, nicht weniger durch die, unter und über ſich arbeitende Samenkörner, Wurzeln und Pflanzen, geſetzt werde; dergleichen Störungen der Erdboden denn auch durch allerley Würmer und tauſenderley Erd-Inſecten empfinden muß, welche theils ihre Nahrung in den faulen und auch noch friſchen Wurzeln und Samenkörnern

 ſuchen,

ſuchen, oder auch ihre Jungen in der Erde, durch die Sonnenwärme, ausbrüten laſſen.

Hieraus iſt nun hinlänglich abzunehmen, was man Ruhe und Unbeweglichkeit der Felder und Aecker nennen kann, und ob durch deren Unruhe oder Ruhe die Fruchtbarkeit der Erde befördert und vermehret wird.

Diejenigen, welche die landwirthſchaftliche Erfahrung mit der Einſicht in die Naturkunde vereinigen, geſtehen ſelbſt zu, daß derjenige Acker, welcher ruhen ſoll, ſicher oder ſtille liegen, ſich nach und nach feſter auf einander ſetzen, und dadurch eine mehrere Dichtigkeit erhalten müſſe, damit ſolcher die Feuchtigkeiten beſſer an ſich halten könne, und dieſe durch Sonne und Luft nicht ſo leicht, als vorher, ausgezogen werden, welche Ruhe man aber nur den leichten, ſandigen und lockern Böden nützlich zueignen kann, und welche folglich auf ſtarkem Lande mehr ſchädlich, als nützlich, ſeyn würde, weil die Graswurzeln ſo viel, als vorher das Getreide, ausſaugen würden.

Wir nennen, wie ich oben geſagt habe, gemeiniglich bey uns nur dasjenige Brache, welches wir nicht durch Getreide, ſondern durch wachſendes Gras, theils zur Viehhütung, theils zur Gräſerey und Hufſchlag, nutzen; und eben deswegen laſſen wir das Brachfeld, nach eingeärndetem Getreide, faſt ein ganzes Jahr, und bis in den Junius des künftigen Jahres, liegen, ohne es mit einem Ackerinſtrumente zu berühren oder zu unterfahren, damit das Brachfeld dadurch eine eingebildete Ruhe genießen möge. Verſtändige und wohlerfahrne Wirthſchafter aber, (wohin unter andern Mortimer, in ſeinem Acker- und Feldbau, B. II, Cap. 3, S. 57, gehört,) geben den vernünftigen Rath, daß, wenn das Brachfeld Nutzen ſchaffen ſoll, ſolches zeitig gepflüget (und folglich in der ſo genannten Ruhe geſtöret) werden müſſe, und daß die fleißige Pflügung deſſelben die Mühe und Koſten in allerley Lande bezahlen und erſetzen werde.

Wenn

Wenn wir nun auch zuverläſſig, oder mit einiger wahrſcheinlichen Ueberzeugung, glauben könnten, daß der Acker, indem er von uns in Ruhe gelaſſen wird, ſich beſſern und zu künftigen Getreidefrüchten tragbarer machen werde: ſo muß uns doch auch dabey einfallen, daß bey der Ruhe, die wir dem Acker laſſen, die Graswurzeln, welche neben dem Getreide im Acker geſtanden, nicht weniger die aus ſolchen in der Aernde ausgefallenen Samen- und Getreidekörner, und anderes kleines Geſäme, welches, den Sommer und Herbſt hindurch, die Winde zuführen, nicht in Ruhe bleiben, ſondern ſich in die Erde hinein arbeiten, folglich alle Ueberbleibſel der vom Getreide nicht gänzlich ausgeſogenen Fruchtbarkeiten vollends an ſich ziehen.

Alle diejenige, welche den Nutzen der Brachfelder ſo ſehr anpreiſen, und als ein wahres Mittel der Vermehrung des Getreides und beſſerer Aernde angeben, ſetzen zum wahren Grunde, daß das Unkraut im Acker durch das Brachen heraus geſchaffet und vertilget werden ſoll, wozu man ſonſt nicht genug Zeit finden will. Iſt denn aber ſolches zu erlangen möglich und glaublich, wenn das unter dem vorhergehenden Getreide ſchon vorhin geweſene Unkraut nicht nur mit der Wurzel nicht zeitig ausgerottet, ſondern deſſen im vorigen Jahre ausgefallenen und noch durch die Luft zugeführten andern Samen, Zeit und Gelegenheit gelaſſen wird, aufs neue Wurzeln zu ſchlagen, und ſein Wachsthum im zweyten Jahre zu verdoppeln, auch im Monat May und Junius noch neuen Samen fürs künftige, und zur Verdämpfung der bevorſtehenden Herbſtſaat, einzuſtreuen, welcher alſo eher als das Getreide, welches erſt im Herbſte geſäet wird, auszuſchlagen und einzuwurzeln Raum hat? Wäre es nun nicht natürlicher und leichter, dergleichen Unkraut bald nach der Aernde, gleich den Getreidewurzeln, durch Umackerung der Stoppeln zu dämpfen, wenn man den Acker davon wirklich befreyen, und ihn zur künftigen Getreide-

treide-Aernde kräftiger machen, dadurch auch die ſchwere Acker-Arbeit in der Brache vermindern wollte?

Daß dieſes ſeinen guten Grund und natürliche Richtigkeit habe, kann man daraus abnehmen, daß in gutem fettem Lande, welches zur Getreideſaat wohlbeſtellet worden, und auch ſchönes und reines Getreide gebracht hat, ſo wohl in den Stoppeln, als künftiges Frühjahr in der Brache, nicht nur ſchlechte Arten von Graſe und hartſtielige Blumen, ſondern deſſen auch wenig und dünn, hervor gebracht wird, ſo daß faſt der halbe Acker davon im Grunde leer bleibt, und die dem Viehe ganz ungenießbare Blumen und Kräuter nur oben zuſammen wachſen. Läßt man dieſes erſte Brachgras zu Heu hauen, und nochmahls wachſen, ſo wird ſolches bey mäßiger naſſer Witterung im Herbſte ſchon weit dicker ſtehen, wenn es auch nicht mehr ſo hoch und ſtark würde; im andern Jahre aber würde der Acker einer Wieſe ähnlich werden, und in den folgenden Jahren auch wirkliches Wieſen-Gras bringen, wenn ſolcher nicht allzu hoch und trocken liegt, oder von dem Viehe gar zu feſt zuſammen getreten, und dadurch die Grasſtöcke zu ſehr vertreten und verdämpfet worden ſind. Die meklenburgiſchen und holſteiniſchen Landwirthe haben alſo, ihrer Abſicht gemäß, nicht unrecht, daß, wenn ſie auf ihren Feldern genugſames Gras zur Hutweide haben wollen, ſie ſolche Felder 5, 6 und 7 Jahre nach einander nicht beackern, noch mit Getreide beſäen, ſondern zum Graswuchs liegen laſſen, wie ſie denn auch, um das Feld mit dergleichen ſo genannten Unkraut recht verwildert zu machen, unter die letzte Getreideſaat von Hafer oder Wicken, noch Klee, Heu-Samen u. d. gl. auszuſäen pflegen, und es im erſten Jahre durch darauf getriebenes Vieh nicht zu ſehr zuſammen treten laſſen. Welche ſechs- und acht- auch mehrjährige Brachſchläge auch in den ſächſiſchen Gebirgen nicht unbekannt, und alſo dem Endzwecke der reichlichen Viehhütung und Beraſung der Aecker, um den Waſſerfluthen und Abſchwemmungen des Erdbodens im Gebirge zu widerſtehen, ganz gemäß iſt. Wer aber mehr Vortheil in gutem und reinem Getreide, als aus der Viehhütung auf den Aeckern, zu erwerben ſuchet, wird

ſich

ſich gewiß und augenſcheinlich betriegen, auch die Acker-Arbeit verdoppeln, und doch die Reinigkeit derſelben von allem Unkraute nicht leicht erlangen, wenn er die Brache zum Graswuchs und zur Hütung, oder, um Brachheu darauf zu gewinnen, brauchen, folglich Queken und Unkraut ernähren und ſtärken will. Denn dieſenfalls kann unmöglich geſagt werden, daß der Acker ruhe, und durch die Ruhe an den verlornen Kräften ſich erhohle. Wer nur die geringſte Einſicht in die Natur und Urſachen des Wachsthumes der Kräuter hat, wird eingeſtehen müſſen, daß Gras und Kräuter, und abſonderlich ſolche, welche bereits ein Jahr vorher im Acker geſtanden und ſtarke Wurzeln gefaßt haben, eben ſo viele Kräfte aus dem Acker ſaugen, und in ſolchem ihre Nahrung oder Wachsthum zu erlangen, folglich, nach allen Kräften, um ſich herum zu greifen und den Acker zu beunruhigen ſuchen, als alle übrige Getreide-Arten.

Wer nur ein wenig auf ſein eigenes Brachfeld Acht gibt, wird alljährlich überzeugend finden, daß diejenigen Brachſtücke, welche als Hägeweide lange unabgehütet geblieben ſind, und worauf das Gras zu ſeiner völligen Größe und Reife gelangt, nachher aber erſt abgehütet oder zu Heu abgehauen worden iſt, ſo wohl wegen der tiefer und ſtärker geſchlagenen Graswurzeln, als mehr ausgeſogenen und an ſich genommenen Kräfte von Thau und Regen, nach der Brache das allerſchlechteſte Getreide gebracht haben, wenn ſie nicht vor der Getreideſaat wiederum friſch und gut bemiſtet, und durch oft wiederhohlte Arbeit, ſo viel möglich, von den Graswurzeln geſäubert worden ſind. Wenn alſo zu bewirken möglich wäre, daß die Sonnenſtrahlen mit ihrer erwärmenden Kraft, und die fruchtbaren Winde, welche das Wachsthum der Sachen befördern, die Brachäcker weniger, als die beſäeten Getreideländer, träfen, und alſo die Brachäcker mit ihrer eingenommenen Fruchtbarkeit

keit gleichſam verſchloſſen halten, und ſolche nicht eben ſo, wie das ordentliche beſäete Land, dem darin ſchon befindlichen oder darauf fallenden Unkrautſamen hergeben müßte, oder kurz, wenn man dem Brachfelde alle Ausſchlagung des Graſes verbiethen und verhindern könnte: ſo würde dieſes für eine wirkliche Ruhe der Brachfelder zu halten, und daher zuverläſſiger zu hoffen ſeyn, daß das Feld, welches 1 oder 2 Jahre ſolche Ruhe genoſſen, und dabey doch ſo viel fruchtbarmachende Theile, als andere beſäete Felder, eingeſogen hat, nachher deſto reichlichere Getreidefrüchte bringen könnte. So lange aber jedes Land alle Jahre ſeine Wirkung thut, und der Lauf der Natur, wenigſtens im Großen, ſich nicht hemmen und zurück halten läßt, ſo iſt leicht zu überſehen, daß der Acker, welcher Dornen und Diſteln trägt, zu ſolchen eben ſo wohl alle ſeine Kräfte anſträngen und hergeben muß, als ein anderer, welcher den beſten Weitzen bringt.

Dieſes wird hoffentlich hinreichend ſeyn, einen jeden zu überzeugen: 1) daß die zeitherigen Brachen, die zur Abhütung und Fütterung des Viehes gebraucht worden ſind, dem Felde nichts weniger, als eine Ruhe, gegönnet haben; 2) daß ſolche Ruhe der Felder entweder gar nicht, oder doch nur einiger Maßen, durch öftere Umackerung derſelben zu erlangen möglich iſt, und daß 3) dieſelben auch keiner dergleichen Ruhe bedürfen, ſondern bey ordentlicher Beſtellung und öfterer Beſäung, wegen des mehr zuwachſenden Strohes, öfter bedünget, folglich auch mehr Getreide bringen werden, als durch ein- und mehrjährige Brache.

Das Erſte iſt im Vorhergehenden hinlänglich dargethan. Denjenigen, welche ſich etwann auf gegenſeitige Erfahrung berufen, und behaupten wollten, daß eine abgehütete Brache, auch ohne friſchen Dünger, ſchön und reichliches Getreide zu bringen pflege, muß ich nur noch dieſes entgegen ſetzen, daß man der Brache mit Unrecht dasjenige zuſchreibe, was eigentlich von dem Dünger

des

des darauf gehüteten Viehes, und von der durch zeitige, oft wiederhohlte, Umſtürzung und gute Beackerung des Feldes, auch dadurch vertilgte und zum Faulen gebrachte Gras-Getreidewurzeln, herrührt. Ein Brachfeld, welches vorigen Herbſt und dieſen halben Sommer beſtändig mit allerley Vieh behütet worden, iſt gewiß halb, und mehr als halb, bedünget, auch ſo gut bemiſtet, als man ſonſt durch die Schafpferche zu düngen pflegt. Da nun dieſe Pferche bald friſch untergebracht, und alſo durch die Luft und Sonne nicht ausgeſogen wird: ſo iſt ganz begreiflich, daß der vom Viehe auf die Brache gefallene und bald untergeackerte Miſt, weit beſſern Trieb, als derjenige, verſchaffet, welcher im Herbſte und auf das Stoppelfeld zwar auf gleiche Art durch das Vieh gebracht worden, der aber nicht im Herbſte, ſondern erſt im Frühlinge, zur Haferſaat untergeackert worden iſt, folglich den Winter hindurch völlig oder doch meiſten Theils ausgewittert iſt. Wer über dieß wohl Acht gibt, welche Stücke Feld ordentlich geackert und von allem Unrathe gereiniget, ſodann aber bey guter, nicht zu naſſer, Witterung, ſo glücklich beſäet worden, daß es etliche Tage nachher ſanft darauf geregnet hat, und dadurch die Saat wohl hat aufgehen können, der wird auf ſolchem ungedüngten Lande, jedoch in gutem Mittelboden, beſſere Getreide-Aernde erlangt haben, als ein anderer, der in friſchen Dünger geſäet, aber die Aecker ſonſt nicht ſo gut beſtellt, oder dergleichen gute Witterung nicht getroffen hat. Denn ein gut bearbeitetes Land ſtehet in gutem Boden, (denn von Sand- und unfruchtbaren Lande iſt dergleichen nicht zu hoffen) für halbe Düngung, wenn eine zugleich dienliche Witterung mit dazu beyträgt und vergeſellſchaftet iſt.

Wenn nun, Zweytens, dem ſtarken aber unbedüngten Boden, durch die Himmelswitterung, einige Fruchtbarkeit verſchaffet, und darin für das künftige Getreide erhalten werden ſoll: ſo iſt die öftere Umwendung des Ackers unvermeidlich, damit die Wurzeln und Sämerey

des

des Unkrautes darauf verdämpfet, zur Fäulniß gebracht, und dem Felde keine Kräfte ausgeſogen werden.

Woraus ſich das Dritte, und daß die Felder keiner ſolchen Ruhe, wie unſere obbeſchriebene Brachfelder ſind, bedürfen, ſich von ſelbſt und daraus ergibt: daß die Brachen und Beybehaltung der Brachfelder nichts allgemeines, ſondern ſolche in Schleſien an vielen Orten, wie oben gemeldet, und daſelbſt, wo man beſondere Vieh-Hütungen hat, und durch deren Hülfe man genugſamen Dünger macht, nicht bekannt, oder doch vorlängſt abgeſchaffet ſind; ſo daß alle Jahre das halbe Feld mit Winter- und die andere Hälfte mit Sommer-Getreide beſäet wird. Da nun, ohne allen Widerſpruch, hier das ganz beſäete Feld, mehr Stroh, als ⅓ deſſelben, bringen müſſen: ſo wird, wo nicht alle 2 oder 3 Jahre, doch gewiß alle 4 Jahre, das ganze Feld bedünget.

Wäre nun das Brachfeld, und die demſelben ſo eigen ſeyn ſollende Ruhe deſſelben, ſo nothwendig, ſo nützlich und ſo wirthſchaftlich, wie es faſt von allen Schriftſtellern angeprieſen wird, ſo müßten nicht nur vorſtehende Landwirthe, welche gar kein Brachfeld geſtatten, ſondern auch die Küchengärtner, welche Jahr aus Jahr ein nichts ungenutzt laſſen, vielmehr ihren Garten in einem Sommer etliche Mahl bebauen und nutzen, doch aber ſelbigen kaum alle 3 Jahre überdüngen, ſehr unwirthſchaftlich handeln. Wir werden es aber dieſelben ſo wenig, als unſere kleine Ackersleute, und auch andere, welche bey den Städten Aecker beſitzen, bereden, daß ſie, aus einer ganz unzuverläſſigen Hoffnung, etwas mehr Körner zu erlangen, den dritten Theil ihres Feldes unbeſäet liegen, und ſolchen mit ſchlechten und unſchmackhaften Graſe, als: Hahnenfuß, Kamillen, Hundsblumen, Wolfsmilch, und ſtark riechender Poley, wilden Sauerampf u. d. gl. bewachſen laſſen ſollten. Durch welche eingebildete Ruhe ſie ſich noch dazu mehr Arbeit, als bey alljährlicher Beſtellung deſſelben, zuziehen würden.

Es kommt überhaupt nur auf eine vernünftige Einrichtung in der Wirthſchaft an, weil alles mit gebührendem Fleiße verrichtet werden muß, und, wie ſchon gemeldet worden, daß das Feld, welches nicht brach liegt, ſondern anſtatt deſſen noch eine Sommerfrucht getragen hat, weniger Ackerarbeit, als ein beraſetes Feld, erfordert, der Dünger auch nicht eben allezeit im Sommer, ſondern theils im Frühjahre, vor und in der Brachſommerſaat eingefahren werden kann, weil Gerſte, Hirſen und Erbſen ſpäter, als Hafer, geſäet werden, Kraut und Rüben aber noch langſamer ins Feld kommen, folglich unter ſolche der Dünger immer nach und nach ausgeführet werden kann.

Zum Beſchluß werde ich noch etwas **von dem vortheilhaften Gebrauche der Brachen** anmerken. Da ich bereits aus Vorſtehendem hinlänglich dargethan zu haben glaube, daß die gewöhnliche Eintheilung der Felder in Winter-Sommer- und Brach-Felder, eine von Alters her beybehaltene Gewohnheit, und ein wirkliches Vorurtheil, ſey: ſo habe ich von denen, die wirklich einige Jahre in der Landwirthſchaft leben, und ſelbige mit Vernunft und Aufmerkſamkeit treiben, die zuverläſſige Hoffnung, daß ſie eingeſtehen werden, wie ſie im guten Lande, oder doch mehr in gutem als ſchlechtem Boden, in ihre Brachfelder faſt alljährlich unterſchiedene Getreidesorten geſäet und gepflanzet, wovon ſie den beſten Vortheil gezogen, und doch das folgende Jahr in der Aernde dadurch keinen Abgang geſpüret haben, wenn ſie nähmlich das Feld mit gehörigem Fleiße beſtellt, und die Witterung nicht zuwider war; auf welche beyde Stücke man denn wohl Acht zu geben hat, wenn man aus dem Erfolge einen erfahrungsmäßigen Beweis machen und ziehen will.

Iſt demnach richtig, wie es auch wirklich iſt, daß manche Aecker und Felder von ſolcher Güte und Fruchtbarkeit des Bodens ſind, daß ihnen 10, 20 und meh-

rere

rere Getreide-Aernden nach einander, ohne ſolche dazwiſchen brach liegen zu laſſen, wenig oder gar nichts von ihrer Fruchtbarkeit benimmt, wie ſolches Reichart, Mortimer, und auch die Leipz. öcon. Nachr. Th. II, S. 272, von vielen ſächſiſchen Gegenden verſichern, in Schleſien aber auſſer allen Zweifel geſetzt iſt: ſo muß auch der richtige Schluß daraus zu folgern ſeyn, daß man unrecht thut, die Brachen durchgehends durch ein ganzes Feld, ohne Getreideſaat liegen zu laſſen, da ſie nur in gewiſſer Abſicht, und bey ſchlechtern und unfruchtbaren Boden, gut, nützlich oder nöthig ſeyn können, und daß man auch, in ſolchen Abſichten, die Brachhütungen lieber mehrere Jahre hinter einander liegen laſſen müſſe, wenn man darauf dienliches und nahrhaftes Futter für das Vieh erbauen will.

Die Geſchichte des Ackerbaues unterrichtet uns, daß ſchon die Alten auf eine zwiefache Weiſe die Aecker zu nutzen bedacht, und ſie wirklich auf dieſe zwiefache Weiſe zu nutzen gewohnt waren. Davon redet Varro ganz deutlich, wenn er B. I, Cap. 44, §. 3. 4. den Unterſchied der Bauarten angibt, und ſagt: „daß man einige Aecker von einem guten Grunde alle Jahre beſäe, andere aber nur ein Jahr ums andere anzubauen pflege.“ Man kann von den Römern bis zur Errichtung des gemeinen Weſens der Juden hinauf ſteigen, wo ihnen Moſes ſchon (3 B. Moſ. XXV, 1—12.) das Geſetz gab: alle Jahre ihre Felder zu bauen, zu beſäen und zu beärnden, ſie aber im ſiebenten Jahre ruhen zu laſſen, und auf ihnen, ob ſie ſich gleich darin von ſelbſt beſäen würden, nicht zu ärnden oder zu ſammlen, welches letztere ſie aber ſo wenig befolgten, da ſie das erſtere ſo willig beobachteten, daß Gott gezwungen war, ſie mit den ſtrengſten Strafen dazu zu vermögen (2 Chron. XXXVI, 21). Dieſer beyden Völker Bauart erweiſet alſo die Möglichkeit, keine Brache zu halten; und diejenigen haben ſehr unrecht, welche daraus einen Beweis der Nothwendigkeit der Brache hernehmen wollen, daß die Juden ihre geſammte Felder das ſiebente Jahr ruhen und unangebauet liegen lieſſen. Die Bewegungsgründe hierzu hatten ihren Urſprung aus der Religion, und nicht aus der Landwirthſchaftsökonomie, oder aus der Phyſik.

Auszug aus Hrn. Jo. Dav. Michaelis den 13 Nov. 1762 in der öffentl. Verſammlung der Kön. Societ. der Wiſſenſch. zu Göttingen gehaltenen Vorleſung, von dem gar ſonderbaren Geſetze Moſe, daß in jedem 7ten Jahre, alle Aecker ruhen, und gar keine Saat und Erndte ſeyn ſollte, nach 3 Moſ. XXV. 2—7. ſt. im 88 St. der Gött. Anzeig. v. gel. S. a. d. J. 1762, S. 763—765.

JO. DAV. MICHAELIS commentatio de paradoxa Lege Moſaica, ſeptimo quovis anno omnium agrorum ferias indicente; ſt. in deſſen *Commentatt. Societati Reg. Scient. Goett. per annos* 1758—62 *oblatis*, Brem. 1763, 4. Art. IX, S. 176—194.

D. überſ. u. d. T. Gedanken über das ſeltſame Geſetz des Moſes, wodurch auf jedes 7te Jahr ein allgemeiner Stillſtand aller Feld-Arbeiten geboten war, aus dem Lat. überſetzt, Bern 1765, gr. 8. 2 Bog.

Der Hr. Verfaſſer glaubt nicht, daß es dem jüdiſchen Geſetzgeber ein Ernſt geweſen, alle 7 Jahre die Aecker wüſt liegen zu laſſen; am wenigſten glaubt er, daß in denen 6 Jahren mehr und ſoviel Getreide durch ein Wunder gewachſen wäre, als zur Ertragung des 7ten Freyjahrs nöthig geweſen iſt; ſondern er behauptet, Moſes hätte nur in gewiſſer Art die Iſraeliten, durch eine kluge Furcht vor dem 7ten Freyjahr bewegen wollen, daß ſie in den übrigen Jahren von dem geerndteten Getreide ſoviel aufſammeln ſollten, als ſie für das 7te Jahr nöthig hätten, damit ſie, im Fall einer entſtehenden Theurung, zu ihren Magazinen Zuflucht nehmen könnten.

הלכות שמטה ויובל ſive R. MOSIS Filii Maimon Tractatus de Juribus anni ſeptimi & jubilæi. Textum hebræum recudidit, in ſermonem latinum vertit, notisque illuſtravit *Jo Henr. Majus*, filius. Acceſſit appendicis loco diſſertatio de jure anni ſeptimi. Fr. M. 1708, 4. 148 S.

Will man aber den Acker ruhen laſſen, ſo iſt hauptſächlich zu beobachten, daß man darauf kein Gras wachſen laſſe, ſondern beſtändig, ſo oft derſelbe grün zu werden, und das Gras oder Unkraut auszuſchlagen anfangen will, umackere, wodurch denn der durch oftmahlige Getreidefrüchte entkräftete Acker einige Ruhe und Stärkung zu neuer Fruchtbarkeit erlanget, und ſolche nicht nur häufiger einſammlet, ſondern auch größten Theils behält.

Der Landwirthe ihre Sache aber iſt nicht ſo wohl für die Ruhe ihrer Brachfelder zu ſorgen, und dazu behülflich zu ſeyn, als ſie wohl öfters davon reden, oder auch, daß ſie mit Zuverläſſigkeit glauben könnten, daß

die Felder ſolche wirklich genöſſen, ſondern in der That richten ſie ihre Abſicht mehr auf die Verſchaffung der nöthigen Viehweide und des Futters für allerley Vieh, als die Verbeſſerung ihrer Aecker, und dieſe Sorge für das Schafvieh im Sommer dürfte wohl faſt unentbehrlich ſeyn. Ich würde alſo auch thöricht rathen, und wenig Beyfall finden, wenn ich in dieſem Falle entweder die Beſamung aller drey Felder mit Getreide anpreiſen, oder doch die beſtändige Umackerung des ganzen Brachfeldes empfehlen und behaupten wollte, als welches ſich auf weitläuftigen Gütern ſchwer würde thun laſſen, und welchenfalls man auch mit der Ackerarbeit nicht leicht fertig werden würde. Denn, es iſt eine ausgemachte Sache, daß das Brachgras und die Viehweide auf den Brachäckern ſo vortheilhaft und einträglich, als der Getreidebau, ja jene dieſem öfters vorzuziehen ſeyn könne; daß alſo auch hierin keine allgemeine Regel feſtgeſetzet, ſondern die Güte des Bodens und die Beſchaffenheit der Landesart erwogen werden muß, welche Wirthſchaft vor der andern nützlicher und ergiebiger iſt.

Hier iſt aber nun die Frage, ob wir bey unſern bisherigen Brachhutungen dergleichen geſundes, wohlſchmeckendes, nahrhaftes und hinlängliches Futter, als wir nützlich brauchen, auch wirklich erbauen? Ein jedes Stück Acker hat dieſes Beſondere an ſich, daß eins vor dem andern immer geneigter zu vielem und gutem Graſe iſt, und welches Feld das beſte Gras hervorzubringen pflegt, wird nicht allemahl das beſte, und ſehr ſelten recht gutes Getreideland ſeyn, welches wieder mit der Meinung derjenigen ſtreitet, welche in ihren Schriften behaupten, daß ein zum Graswuchſe untauglicher Acker, zu Hervorbringung des Getreides ebenfalls untauglich ſey, wovon wir doch im guten und beſten ſchwarzen, grauen, und auch in leimigen Boden, faſt alljährlich das Gegentheil ſehen.

Wenn man aber auch das am allermeiſten grasartige Feld zu dieſer Brachhutung liegen laſſen und brauchen wollte, ſo iſt doch die Zeit zu kurz, daß ſolches mit Graſe recht bewachſen, und ſeine ſonſtige geſunde Kräuter hervorbringen könnte, weil, bey und vor der Getreideſaat, alle Graswurzeln nach Möglichkeit weg und heraus geſchaffet worden ſind, weil ſolche bey zweyjährigem Getreidebau von Zeit zu Zeit geſtöret, und ihnen keine Zeit zur Ausbreituug und Vermehrung geſtattet worden, und weil ſie nach der letzten Getreide-Aernde, wegen des herannahenden Herbſtes und täglich darauf treibenden Viehes, nicht zu Kräften kommen, vielmehr von andern ſtarken unſchlächtigen Kräutern und Diſteln verdämpfet und von dem Viehe vertreten, oder von den Schweinen ausgewühlet werden. Sollten nun auch dieſe gute Kräuter ſich bey eintretendem Frühlinge wirklich wieder äuſſern und zum Wachsthum gelangen, ſo iſt doch bey unſerer bisherigen Brachart, die Zeit viel zu kurz, als daß ſie zu ihrer Vollkommenheit gelangen, oder doch dem Viehe viel Nahrung geben können; denn man fängt ſchon im May, oder doch bald im Junius, als in dem ſo genannten Brachmonathe, an, dieſe erſt künftig nützlich werden ſollende Gräſerey zu vertilgen und umzuſtürzen, ſo daß man das Vieh am allerkümmerlichſten im Monath Julius aushalten muß, und daß man die zur Viehhütung gewidmeten Brachen nur ſo lange, als die Getreideſtoppeln, nähmlich jene 3 Monathe vor, und dieſe 3 Monathe nach der Aernde, zu dem vorgeſetzten Zweck zu brauchen pflegt.

Alles dieſes aber iſt kaum zu ändern und zu verbeſſern möglich, wenn wir den zeitherigen Schlendrian und das alte Herkommen der drey Felder beybehalten, und noch dazu, wenn wir das Vorurtheil behalten, daß hinter der Brache kein Sommergetreide, ſondern zuerſt Winter-Getreide geſäet werden muß, als welches letztere allemahl mehr Ackerarbeit und das bisherige Umbrachen der Felder

 erfor-

erfordert. Es iſt alſo nicht zu läugnen, daß dieſe Eintheilung der 3, oder auch 4 Felder, für eine dem gemeinen Weſen ſehr nachtheilige und große Unwirthſchaft zu halten ſey.

Der untere Grund des Bodens, welcher unter der erſten Ackerfurche liegt, und leimig, lettig, ſandig oder ſteinig iſt, die Lage deſſelben gegen Mittag oder Mitternacht, gegen Morgen oder Abend; auch ob ſolcher abhangend oder ganz gleich, ob derſelbe von einer Seite durch Berge oder Wälder bedecket wird ꝛc. alles dieſes kann ſehr vieles dazu beytragen, daß dieſe oder jene Getreideart, vorzüglich vor der andern, oder auch weniger oder mehr, als gutes Gras, auf ſelbigen aufzubringen iſt. Daher ein vernünftiger Landwirth alle dergleichen Umſtände, durch vieljährige Proben, gründlich, und ohne Vorurtheil ſo wohl, als ohne Uebereilung, beobachten, und dem wahren Zuſtande gemäß ſeine Wirthſchaft, beſonders aber ſeinen Viehſtand, einrichten muß.

Die Küchen- und Futter-Gewächſe, womit man die einen guten Grund und eine gute Lage habenden Brach-Aecker, zur Nahrung für die Menſchen und für das Vieh, auf den Winter bepflanzen und anbauen kann, beſtehen in weißem Kraut, Kohl, oder Werſing, weißen und gelben Rüben, Kartoffeln, u. d. gl. Dieſe Gewächſe bedürfen nicht vieler Pflege und Wartung; denn, wenn das Kraut und der Kohl in die Erde geſetzt, die Kartoffeln in die Erde gelegt, und dieſe Sorten nur einmahl angehäufelt worden ſind, ſo iſt die Arbeit bis zu dem Herausnehmen geſchehen. Mit den weißen und gelben Rüben iſt es eben ſo; denn nachdem ſie einmahl geſäet ſind, werden ſolche der guten Witterung überlaſſen. Von dem Anbau und der Pflanzung dieſer Küchen- und Futter-Gewächſe werden die Felder nicht ſonderlich viel mehreres auszuſtehen haben, als was ſie wirklich ausſtehen müſſen, wenn dieſelben faſt den ganzen Sommer mit ſo vielem hartſtängeligen, holzigen, und theils geilen

geilen und fetten Unkraut, welches gar kein Vieh freſſen mag, gleichſam bedeckt ſind. Geſetzt auch, daß ein ſolcher Acker von dem Anbau ſolcher nutzbaren Erdgewächſe und Futterkräuter etwas zu erleiden hätte, und man ſolchem, vor dem Anbau der Winterfrüchte mit einiger Düngung zu Hülfe kommen müßte, ſo wird doch alsdann der eingegangene Nutzen, welchen man durch ſo reiche Fütterungen erhält, den wenigen Miſt, den man einem ſolchem Acker mehr gibt, hundertfältig erſetzen. Und wenn das Vieh, bey genugſamen Futter, nicht ſo oft, wenigſtens nicht ſo lange als jetzt, auf der Hutweide zu verbleiben hat, ſo wird auch eine viel größere Menge von Miſt in die Miſtgruben kommen.

Hat man einen Mangel an Dünger, ſo beſäet man die zur Brache beſtimmten Felder mit Hülſenfrüchten, z. E. Erbſen, Wicken ꝛc. Dieſe bedecken den Acker wider die Strenge der Sonnenhitze. Die Kräfte der Luft können ſich alsdann beſſer in dem Acker ſammlen. Die Nahrung, welche das Unkraut würde verſchwendet haben, gereicht zu unſerm Vortheil. Bey dem Abſchneiden dieſer Früchte, laſſe man lange Stoppeln ſtehen. Wenn dieſe zu ſeiner Zeit regelmäßig eingeackert werden, ſo wird man es gewiß erfahren, daß der von dieſem Acker genommene Nutzen keine Verſchlimmerung, ſondern vielmehr eine Verbeſſerung des Ackers wirket.

Was endlich die **Würderung des Brachſchlages beym Anſchlag der Güter** betrifft, ſo heißt es zwar in der Mark, dem Magdeburgiſchen und in Pommern beſtändig, daß der Brachſchlag bey den Nutzungstaxen keinen Platz fände, ſondern in dem Feldertrage gänzlich übergangen, und bloß auf die Hütung gerechnet würde, daher denn auch die in demſelben etwann gewonnenen Sömmerungen gar nicht in Anſatz kämen; indeſſen weicht doch der Codex Fridericianus ſelbſt von dieſer Regel ab; auch werden beym **Gaſſer**, **Stiſſer**, **von Schweder**, und mehrern ökonomiſchen Schriftſtellern, derglei-

chen Sömmerungstaxen vielfältig gefunden. Auch in Sachſen bleibt die Brache allemahl in ihrem Werthe, jedoch, nach Verſchiedenheit der Anſchläge, mit folgendem Unterſchiede. In einer Grundtaxe der Felder, und da jeder Schlag oder jedes Stück beſonders taxirt wird, reflectirt man nur in ſo weit mit auf ſelbige, je öfter ihrentwegen dieſes Feld ſeine Früchte tragen kann, oder je weniger. In einer Nutzungstaxe aber, wo nur eigentlich der Getreidebau berechnet wird, wird ſie indifferent; denn man richtet die Taxe auf nicht mehrere Saat ein, als man jährlich, ohne ſelbige wirklich ausfallen laſſen, einärnden und benutzen kann, folglich iſt ihr Decourt ſchon tacite geſchehen, ob man wohl ihren Preis eben dieſerhalb der Hütung mit zufließen läßt.

Wenn ein Brachfeld zum erſten Mahl wieder gepflüget wird, wird es **bråchen oder in die Brache ziehen**, (Fr. Defricher, Recaſſer) und die Fuhre **die Brach-Fuhre** genennet; und wenn das Brachfeld umgeriſſen worden, ſo ſagt man: **die Brache iſt geſchehen.** Hiervon ſiehe den Art. **Pflügen.**

Siehe auch den Art. **Driebrachen.**

J. E. G. S. Gedanken von der Ruhe des Ackers, ſt. in der XXXII Woche der Berlin. wöchentl. Relat. der merkw. Sachen aus dem Reiche der Natur ꝛc. v. J. 1752, S. 527—529, und XXXIII Woche, S. 543—545.

Abhandlung von dem Brachfelde, ſt. im 5 und 6 St. der Schleſ. Oeconom. Sammlungen, Bresl 1755, 8. S. 435—408; desgl. im 6 St. des II B. der Wiener. Oeconom. Samml. v. J. 1768, gr. 8. S. 547—572.

Beſtätigte Gedanken von der Ruhe der Brachfelder, ſt. im 17 St. der Schleſ. Oec. Samml. Bresl. 1757, 8. S. 23—65.

Abhandlung vom Nutzen und Nothwendigkeit der Brach- oder Trattfelder, welche jemand aus Ober-Oeſterreich eingeſandt, ſt. in No. 76 der Götting. Policeyamtsnachr. v. J. 1756.

P. Abhandlungen von der Mittelſtraße in den landſchaftlichen Unternehmungen; von den Brachfeldern, ſofern eine vermeyntliche Ruhe derſelben den Acker beſſern ſoll, und von beſſerer Nutzung der Brachen, ſt. im 54 und 55 St. der Hannov. Beytr. z. N. und Vergn. v. J. 1762.

H* Abhandlung von der Brache, ſt. im 70 St. der gel. Beytr. zu den Braunſchw. Anz. v. J. 1767; desgl. im 7 S. des III Jahrg. der Wiener. Oeconom. Samml. a. d. J. 1769, S. 656—664.

Von

Von beſſerer Benützung der Brachfelder in Meklenburg, ſ. das 18 St. der Nützl. Beytr. zu den neuen Strelitz. Anzeig. v. J. 1771.

Gedanken über vorhergehende Abhandlung, ſt. im 20 St. derſelben, v. e. d. J.

Vertheidigung der Gedanken von beſſerer Benützung der Brache, ſt. im 24 und 25 St. derſelben, v. e. d. J.

Rechtfertigung der Gedanken über die Abhandl. von beſſerer Benützung der Brachfelder in Meklenburg, ſt. im 28 und 29 St. derſelben, v. e. d. J.

Jo. Chriſt. Bernhard ökonomiſche Beobachtung von Abſchaffung der Brache, ſt. in den Bemerk. der phyſ. ökon. und Bienen-Geſellſch. zu Lautern, v. J. 1769. Mannh. 1770, 8. S. 169—174.

Hiſtoriſcher Beweis, daß der Acker ein und alle Jahr Früchte tragen könne, und doch nicht ausgehungert werde, ja daß er ſeinen Ertrag beſſer thue, als wenn er das dritte Jahr brach liege, ſt. in Jo. Aug. Fr. Blocks Lehrbuch der Landwirthſch. Th. 2. Lpz. 1774, 8. S. 108—116.

Kurzgefaßtes Ackerſyſtem, wobey die Brachfelder nicht nur völlig, ſondern auch mit Nutzen können abgeſchaffet werden, von J. G. D (Daries) ſt. im 115 St. der Oecon. Nachr. Leipz. 1758, 8. S. 318—336.

Landwirthſchaftliche Betrachtung wider das Vorurtheil, daß Brachfelder nothwendig ſind, vom Herrn von Hoppenbichel, ſt. in den Abhandl. der Churf. Bayerſchen Geſellſch. der ſittl. und landwirthſchaftl. Wiſſenſchaften.

Daß es nach den Grundſätzen der Naturlehre möglich ſey, die Brache abzuſchaffen, und alle Feldungen alle Jahre mit Vortheil, und zur Beförderung der Bevölkerung der Staaten, beſäen und beärnden zu können, ſ. Jo. Fr. Mayers Fortſetz. der Beytr. und Abhandl. zur Aufnahme der Land- und Hauswirthſch. Frf. M. 1770, 8. S. 125—172.

Von der Brache und der Nutzung eines Landes die Brachzeit über, ſ. (Hrn. Otto v. Münchhauſen) Hausvater, I Th. Hannov. 1766, gr. 8. S. 176—198. und V Th. 2 St. 1770, 8. S. 861, f.

Von achtzehnjähriger Nutzung der Aecker, ohne ſolche brache liegen zu laſſen und binnen ſolcher Zeit wieder zu düngen, ſiehe Chriſt. Reicharts Land- und Garten-Schatzes, 5 Th. Erf. 1754, 8. S. 1—81.

Von dem wichtigen Schaden und Nachtheil, und von dem widrigen Einfluß, welchen die Hegebrachen, wo ſie hergebracht ſind, in den ganzen Feldbau haben, ſ. Hrn. Jo. Gottlob v. Schönfeld Landwirthſchaft und deren Verbeſſerung, Lpz. 1773, gr. 8. S. 142, fgg. Wie die Brachen ohne Schaden zu nützlicher Vieh-Fütterung gebraucht werden können, S. 316, fgg.

J. E. v. S. (von Schütz) Anmerkung von den Brachfeldern, ſt. in deſſen Oeconomiſchen Bedenken über allerhand in die Hauswirthſch. einſchlagende Sachen, 4 St. Chemn. 1759, 8. S. 263—266.

Inwiefern die Ruhe des Ackers etwas zur Fruchtbarkeit beytragen könne, ſ. (Hrn. Amtm. Schumachers) Gerechtes Verhältniß der Viehzucht zum Ackerbau, Frf. und Lpz. 1763, (Berl. 1774) 8 S. 81—100.

Von der Brache, ſ. Jo. Joſ. Trucka Pflicht eines Wirthſchafts-Beamten, 1 Th. Frf. und Leipz. 1770, gr. 8. S. 83, f.

Brach-Acker, Brach-Feld, Brach-Land, Brach-Schlag; ſiehe im vorhergeh. Artikel.

Brach-Diſtel, ſiehe **Mannstreu.**

Brach-Heu, ſiehe unter **Heu.**

Brach-Monath, ſiehe **Junius.**

Brach-Vogel, Bracher, L. Arcuata, Arquata, Rubetra, iſt ein Vogel, von welchem man dreyerley Arten hat. 1) Die ſo genannten Keilhacken und Faſtenſchlier, ein Vogel, der Größe nach, wie eine Truthenne, und der Farbe nach, wie ein Trappe, unter dem Leibe aber etwas weißer. Er hat lange Füße, und kann daher auch ſehr ſchnell laufen. Sein Flug iſt ebenfalls ſehr ſchnell, und er pfeift gar hell einen zweytonigen Laut, wozu man ordentliche meſſingene Pfeifchen macht, durch welche er nachgeahmet wird. Sie brüten hier zu Lande nicht, oder doch gar ſelten. Im Frühlinge und Herbſte ziehen ſie hier vorbey; fallen ſodann auf die Brachfelder, oder die daran ſtoßenden Wieſen, ein, halten ſich aber nicht auf, ſondern gehen bald wieder fort. Sie halten ſich ſehr genau zuſammen; und wenn einer von ihnen geſchoſſen wird, und nicht ſogleich todt liegen bleibt, ſo wenden ſie ſich im Fliegen wieder um, und auf ihren Kameraden zu, den ſie nicht gern verlaſſen wollen, da man denn aufs neue einen und den andern davon ſchießen kann. Ihre Nahrung beſteht in allerley Gewürme, ſonderlich aber in Regenwürmern.

2) Die andere Art der Brachvögel, wird mit dem Nahmen der Saathühner beleget. Dieſe ziehen auch hier zu Lande vorbey, und brüten nicht. Sie laſſen ſich ſonderlich zur Herbſtzeit gern auf grünen Saatfeldern finden, und ziehen in ſtarker Menge bey einander. In

der Größe ſind ſie wie eine Taube, und haben ſchöne ſprenklichte und grünliche Federn. Es ſind ſehr ſcheue Vögel, die nicht wohl an ſich kommen laſſen.

3) Die dritte Art, die man Ditchen oder Tiichen nennet, iſt die kleinſte von allen Brachvögeln, ſchön bunt von Federn, und unten am Bauche weiß. Sie brüten auch hier zu Lande nicht; ſondern ziehen zur Herbſt- und Frühlingszeit nur hier vorbey, und fallen gleichfalls gern auf die Saatfelder ein, halten ſich aber auch, wie jene, nicht lange auf, ſondern ziehen bald fort.

Das Fleiſch dieſer Vögel iſt ſehr gut zu eſſen; ſonderlich ſoll es denen dienlich ſeyn, die mit der fallenden Sucht behaftet ſind, und den Harnzwang haben.

Die großen Brachvögel oder Keilhacken zu ſchießen, bedienet man ſich der obgedachten meſſingenen Pfeife. Sie wird von dünnem Meſſing, eines guten Daumens ſtark, und $1\frac{1}{2}$ Zoll lang, gemacht. Oben am Ende wird ein Röhrchen, ungefähr eines Tobackspfeifenſtieles dick, aufgelöthet, welches an dem auf der Pfeife liegenden Ende etwas ſpitziger ſeyn muß, und oben in der Pfeife ein Löchlein, daß durch das Röhrchen in das Löchlein hinein gepfiffen wird. An der Seite muß noch ein Löchlein ſeyn, woſelbſt man einen Finger darauf hält; und auf ſolche Art kann man den zweyſtimmigen Laut, wie die Brach-Vögel, angeben. Wenn nun die Brachvögel ziehen, ſo ſetzt man ſich an einen verborgenen Ort; ſo bald ſie die Pfeife hören, nähern ſie ſich, daß man ſie ſchießen kann.

Brachet, ſtatt Braque, ein Spürhund oder Steuber.

Brachet, ſtatt Bracelet, ein Armband.

Brachicourt, ſiehe Braſſicourt.

Brachſenfarn, Brachſengras, ſiehe unter **Farnkraut,** und **Gras.**

Brachsme, ſiehe Braſſe.

Brack, Braak, Brackgut, heißt der Ausſchuß, oder das Geringe von einer jeden Sache, ſo nur halb ſo gut, oder doch etwas ſchlechter, als das andere iſt. Siehe Ausſchuß.

Brack, eine glatthärige Art Jagdhunde; ſiehe Braque.

Brackendiſtel, ſiehe **Mannstreu.**

Brackenhaupt, ſiehe Antirrhinum.

Brackhäring, ſiehe unter **Häring.**

Bracon, bedeutete ehemahls: ein Buſch, ein Geſträuch; allerley Aſtwerk; it. eine Krücke, ein Stab, worauf man ſich lehnt.

Beym Waſſerbau, heißt Bracon, der hervor tretende Balke, der ein Schleuſenthor unterſtützt.

Braconage, das Jagen in eines Andern Gehäge.

Ehemahls hieß Braconage, ein gewiſſes Herrenrecht, bey der Braut des Unterthans an ihrer Hochzeitnacht zu ſchlafen.

Braconer, auf eines Andern Grund und Boden heimlich jagen und Wild ſchießen; ohne Erlaubniß in eines Andern Gehäge Wild pürſchen.

Bracomier, ein Wildſchütz; ein Wilddieb.

In einem erweiterten Sinne nennet man auch Braconnier, einen, der alles Wild, was ihm aufſtößt, ohne Unterſchied wegſchießt.

Bractea, ſiehe **Blech.**

Bracteaten, Blechmünzen, Blechpfennige, Hohl-Münzen, L. Nummi bracteati, Fr. Bractéates, ſind alte deutſche Münzen von feinem Silber oder Silber-Blech, welche ganz dünn, und nur auf Einer Seite geprägt ſind, daß die Figuren eines einzigen Stämpels auf der einen Seite ein- auf der andern aber ausgebogen zu ſehen ſind. Von den mittlern Jahrhunderten werden deren gar viel aus der Erde gegraben. Man hat dergleichen auch von feinem Golde oder Goldblech; ſie ſind aber ſehr rar.

Brägen, Bregen, das Gehirn; daher **Brägenwurſt**, d. i. Hirnwurſt.

Brähnen, wird von den Säuen oder Mutterſchweinen geſagt, wenn ſie ſich nach dem Hackſch oder Eber ſehnen und zukommen wollen.

Bräm,

Bräm, die Pelzeinfaſſung, z. E. um eine Mütze. Dieſes Wort iſt nicht in ganz Deutſchland bekannt; **verbrämt** aber (z. E. ein mit Gold verbrämtes Kleid) kommt häufig vor.

Bräme, Fr. Taon; ſiehe **Bremſe**.

Bräude, Bräudenfang, ſiehe unter **Salz-Sieden**.

Bräune, Halsgeſchwür, Halsſucht, Halsweh, böſer Hals, Kehlſucht, L. Angina, Fr. Eſquinancie, oder Squinancie. Ich zeige hier bloß einige unvermuthete Urſachen dieſer Krankheit, und deren Cur durch äuſſerliche Hausmittel an.

Es haben ſehr viele junge Leute das Unglück, mit böſen Hälſen, oder der ſo genannten falſchen Bräune, beſchweret zu werden, indem ihnen die Mandeln im Halſe zuweilen auf beyden Seiten zugleich dergeſtalt aufſchwellen, daß ſie das Zäpflein in der Mitte hinweg drücken, und an einander ſtoßen. Oft füllen ſie ſich in dieſem Zuſtande voller Eiter, der entweder durch ein Loch endlich ausfließt, oder aus allen Zwiſchenräumen der Drüſe, wie durch ein Sieb, hindurch dringet. Oft ſetzt ſich dieſe Geſchwulſt, nachdem ſie ihren höchſten Grad erreicht hat, auf einmahl, ohne daß ſich der geringſte Ausfluß von Eiter zeigt. Oft ſchwellen zugleich alle übrige Theile des Schlundes und des Kopfes der Luftröhre; und oft zerfrißt eine Schärfe, die ſich deutlich ſchmecken läßt, die Theile des Halſes, daß ſie ganz roh werden. In allen dieſen Fällen leidet der Kranke entſetzliche Schmerzen, und kann weder eſſen noch trinken, weder ſchlafen noch Luft ſchöpfen. Es gibt vornehmlich zwo ganz geringſcheinende Haupturſachen dieſes Uebels, denen man nur ſorgfältig vorbeugen darf, wenn man davon befreyt bleiben will. Ein jeder begreift leicht, ohne mein Erinnern, daß ſie nicht die einzigen Urſachen dieſer Krankheit ſind; ich halte es aber dennoch für eine Sache von Wichtigkeit, ſie bekannt zu machen, weil ſie unter den übrigen Urſachen diejenigen ſind, die man am wenigſten vermuthet, und die doch ſehr oft allein

lein verhütet werden ſollten. Zuvörderſt hat man dieſes Uebel ſehr oft auszuſtehen, wenn man in einer rauhen Luft ſich heftig beweget, und dadurch den Leib in ſtarke Ausdunſtung ſetzt, wobey man den Mund offen hält, um deſto bequemer Luft zu ſchöpfen, und ſich ſolcher Geſtalt die inwendigen Theile des Mundes erkältet. Beſonders wird dieſe Folge bemerkt, wenn man bey ſchnellem Reiten den Mund aufthut, oder auch, wenn man in der Jugend ſchnell läuft, und dabey den Mund offen hält; ingleichem, wenn man des Winters mit offenem Munde in einem ungeheitzten Zimmer ſchläft. Man vermeide daher die heftigen Bewegungen in ſtürmiſcher rauher Witterung; wenigſtens verſchließe man den Mund, oder halte ein Tuch vor. Wer in kalter Luft ſehr laut und lange ſprechen muß, und dabey in Schweiß geräth, der befindet ſich in eben den Umſtänden, als ob er in kalter Luft ſehr ſchnell gienge, und den Mund offen hielte.

Auſſer den Halsgeſchwüren, eräugnet ſich öfters auch diejenige Krankheit des Halſes, da man einige Tage vorher einen ſalzigen Geſchmack empfindet, wobey der Hals beym Schlucken immer mehr und mehr zu ſchmerzen anfängt. Dieſe Schärfe wird gemeiniglich nach gewiſſen Speiſen oder Getränken im Halſe geſpüret. In ſolchem Falle halte man nur den Mund rein. Man ſpühle ihn Morgens und Abends, wie auch nach dem Genuß ſcharfer Speiſen und Getränke, oder nach vielem Tobackrauchen, mit bloßem friſchen Waſſer aus, und reibe damit zugleich die Zähne oben und unten, in- und auswendig, gurgele auch den Hals mit ſolchem Waſſer. Dieſe kleine Vorſichtigkeit wird viele Menſchen von einem Uebel erlöſen, welches deſto beſchwerlicher iſt, je öfter es wiederzukommen pflegt.

Raulin rühmet bey böſen Hälſen das Johannisbeer-Waſſer zum Gurgeln, und den Campher. Man kann ſich auch, bey angehendem Schmerz im Halſe, des mit Zucker dickgekochten Saftes von Johannisbeeren be-

bedienen, welcher die Schmerzen lindert, und das Aufbrechen verhindert. Wenn man, bey dieſer Krankheit, Campher äuſſerlich gebrauchen will, ſo iſt nicht undienlich, auſſer dem Umſchlage, auch reichcamphorirten Weingeiſt auf ein zuſammengeſchlagenes leinenes Tuch zu träufeln, und es, nachdem es getrocknet, vor Mund und Naſe zu halten, um dadurch Luft zu ſchöpfen.

Oder, man nimmt gedörrte Salbey und Iſopp, von beyden eine ganze oder halbe Handvoll, gießt ein Quart Braunbier darüber, läßt es in einem reinen glaſurten Topfe verdeckt allmählich einkochen, ſeihet es ab, rühret 1 oder 2 Löffel voll Honig, und 2 bis 3 Meſſerſpitzen pulveriſirten Salpeter darunter. Dieſes kann man zum Ausſpühlen des Mundes, und auch zum Gurgeln, gebrauchen.

Perſonen, welche ſonſt oft böſe Hälſe gehabt, haben ſeit mehrern Jahren, ſeitdem ſie ſich täglich ein bis zwey Mahl mit lauwarmen Waſſer, worein etwas Weineſſig gegoſſen worden, gegurgelt, keinen weitern Anfall davon verſpüret.

Siehe auch den Art. Hals-Geſchwür.

Bräune bey den Hunden, ſ. unter Hund.

Bräune bey den Pferden. Dieſe Krankheit, welche man im Deutſchen auch die Kehlſucht (*), und im Franzöſiſchen l'etranguillon, nennet, iſt bey dem Vieh, und inſonderheit bey Pferden, nicht weniger bedenklich, und erfordert eben ſo wohl ſchleunige Hülfe, als bey Menſchen. Sie beſteht in einer Entzündung der Theile des Gaumens, und der zum Luftröhrenkopfe (Larynx) gehörigen Muskeln. Wegen der damit verbundenen Geſchwulſt, hohlt das Thier nicht nur ſehr beſchwerlich Athem, wobey es den Kopf in die Höhe hält, und die Zunge bisweilen aus dem Maule ausſtreckt, ſondern das Freſſen wird auch dadurch verhindert und ſchmerzhaft gemacht, und bey dem Trinken fließt das Waſſer öfters durch

(*) Andere belegen mit der Benennung Kehlſucht, die Druſe, den Kropf oder Rotz bey Pferden.

durch die Naſe aus. Mehrentheils kann man die Geſchwulſt der Theile ſchon äuſſerlich bey dieſem Zufalle bemerken, welche ſich bisweilen ganz bis an die Schläfe des Kopfes, und bis an die Augen hinanf, erſtreckt. Sehr ſelten iſt dieſe Krankheit ohne ſtarkes Fieber; und es ſind derſelben vornehmlich Pferde, bey denen ſich die ſo genannte Druſe oder der Strengel, in der Gegend des Zungenbeines und Luftröhrenkopfes ſammlet, ſolcher Krankheit ſehr unterworfen.

Eine plötzliche Erkältung nach einer ſtarken Erhitzung, oder ein Trunk kaltes Waſſer, iſt mehrentheils die Veranlaſſung dazu, daß das Geblüt in den zum Schlukken und Athemhohlen beſtimmten Theilen ſtockt, und dadurch die Entzündung und Kehlſucht zuwege bringt.

Der Aderlaß darf bey dieſer Krankheit nicht unterlaſſen werden, wenn ſie nur von einiger Beträchtlichkeit iſt; ja er muß, wenn die Entzündung nicht nachlaſſen will, bisweilen ſelbſt einige Mahl hinter einander wiederhohlet werden. Dabey dienen täglich ein Par Klyſtiere; und innerlich kann man 1 Loth gereinigten Salpeter täglich 2 bis 3 Mahl mit Waſſer eingeben.

Herr von Sind verſchreibt zum innerlichen Gebrauch folgendes Pulver.

Rec. Pulv. antiſpasmod. Stahl. ℥ij.
⊖ Ammoniac.
C. C. ſuccinat. āā ℥j.
Chinchin. ℥iij.

M. F. Pulvis, divid in part. iij. D. S. Pulver, Morgens und Abends eins in einem Schoppen friſch Waſſer einzugeben.

Anſtatt der Gurgelwaſſer, die man bey den Menſchen gegen dieſe Krankheit zu verordnen pflegt, muß man bey dem Viehe, weil ſie daſelbſt nicht Statt finden, Einſprützungen gebrauchen. Man kann einen Eßlöffel voll zerſtoßenen Leinſamen in ½ Quart Waſſer kochen, durch ein Tuch gießen, und zu dem abgekochten

Waſſer

Waſſer eben ſo viel Milch miſchen. Alsdann nimmt man eine Sprütze, darein ohngefähr ½ Pfund geht, und woran das vordere Röhrchen ſo lang iſt, daß es bis gegen die Wurzel der Zunge reichet; und ſprützt öfters, des Tages über, von dieſem Waſſer warm gegen den geſchwollenen Schlund und Gaumen, in welcher Abſicht es gut iſt, wenn die Sprütze vorn an der Oeffnung einen Knopf mit mehrern Löchern hat, damit ſich das Waſſer deſto beſſer nach allen Seiten ausbreite. Der Kopf muß dem Thiere dabey nicht in die Höhe, ſondern nur gerade aus, gehalten werden, ſo wird das Waſſer wieder zum Maule ausfließen.

Herr von Sind verordnet folgendes **Maulwaſſer**:

Rec. Hb uvular.
ſalv. āā Mj.
Fl. ſamb. ℥v.
malv. rubr. Mj.
Coqu. in Aq. ſimpl. Menſ. j. Colaturæ add.
Liq. nitr. fix.
Acet. vin. ℔ ij.
M. F. Gargariſmus.

Wenn die Geſchwulſt auch äuſſerlich am Halſe ſichtbar ſeyn ſollte, ſo kann man einen erweichenden Umſchlag aus Leinſamen, Pappelkraut und Kamillen mit Waſſer kochen, und etwas weiß Lilienöhl zuſetzen, und ihn öfters am Tage ſo warm, als man die Hand daran leiden kann, um den Hals unten und über den Kinnladen, wo ſich ihre Articulation zuſammen füget, umſchlagen, und mit Tüchern verbinden.

Des Herrn von Sind **Brey-Umſchlag** iſt folgender:

Rec. Rad. lil. alb.
alth. āā ℥iij.
Fl. chamom.
malvæ.
melilot āā Mij.

Sem.

Sem. alth.
foen. græc.
lini, āā ℥iß.
Cepar. ℥ij.
Coqu. in aqu. prunell.
ſemperviv. āā q. ſ.
Colaturæ add.
Pulv. noctuæ combuſt.
Ol. lil alb. q. ſ.
M. F. Cataplasma, D.

Sollte ſich darnach Eiter in der Geſchwulſt erzeugen, und ſich der Schaden auf der Haut zur Oeffnung anſchicken, ſo kann man ſie behutſam öffnen, und alsdann deſto eher die gänzliche Heilung der Krankheit selbſt erwarten.

Nach Anderer Vorſchrift, nimmt man für einen Pfennig Alaun, 4 Loth langen Pfeffer, 3 Loth Album græcum (weißen Hundskoth), ſtreichet ſolches, zuſammen geſtoßen und mit Honig vermiſcht, den Pferden auf die Zunge, nachdem man dieſelbe faſt bis aufs Blut geſchabet und mit einem blauen oder rothen wollenen Tuche abgewiſcht hat.

Hrn. Prof. Erxleben prakt. Unterricht in der Vieharzneykunſt, Gött. und Gotha 1771, 8. S. 311—313.
Hrn. v. Sind vollſtänd. Unterricht in den Wiſſenſch. eines Stallmeiſters, Gött. 1775, gr. 8. S. 1050—1052.

Bräune bey dem Rind- oder Hornvieh. Dieſe wird, nach dem 34 St. der gel. Beytr. zu den Braunſchw. Anz. v. J. 1770, Col. 269, geheilet, wenn man eine Handvoll Salz, 6 Spälten Knoblauch, 4 friſche Eyer nebſt den Schalen, und 2 Loth Operment, in 1 Nößel weißen Wein kochet und preſſet, alsdann 2 Loth venetianiſchen Theriak hinzu thut, und dem Rinde 1 Nößel warm eingibt. Der verlorne Appetit wird durch eine Handvoll Salz, in Weineſſig zerlaſſen, dem Viehe das Maul damit gerieben, und ihm das übrige eingegoſſen, wieder hergeſtellet.

Eine heftige Bräune, welche 1762 unter den Ochſen und Kühen in einigen Provinzen Frankreichs gewüthet hat,

hat, beſchreibt Bourgelat, in ſeinen Anmerkungen über Barberet's Abhandl. über die epidemiſchen Krankheiten des Viehes, (nach der deutſchen Ueberſetzung, Wittenb. und Zerbſt 1770, 8.) S. 99, fgg. „Man verboth alle Gemeinſchaft zwiſchen dem geſunden und kranken Vieh. Das bisher geſund gebliebene Vieh wurde aus den angeſteckten Ställen heraus gebracht, nachdem man vorher jedes Stück mit Strohwiſchen ſtark abgerieben hatte. Dieſe Strohwiſche wurden mit Rauch von Thymian, Rosmarin, Salbey, oder andern gewürzhaften Kräutern, gut durchräuchert, nachdem man zuvor in die Gluth der brennenden Kräuter ein wenig Weineſſig gegoſſen hatte. Die Ställe, in welche man das geſunde Vieh brachte, wurden vorher von allem Miſte ſorgfältig gereiniget, und mit geſtoßenen, in Weineſſig eingeweicht geweſenen, Wachholder- und Lorbeeren, auf glühenden Kohlen, wohl durchräuchert. Andere Ställe wurden mit dem abgedämpften Eſſig ganz allein durchräuchert. Alles, was man mit dem geſunden Viehe an den angeſteckten Orten vorgenommen hatte, wurde auch auf der Gränze des angeſteckten Ortes bey allem Vieh angewendet. Allem Vieh ließ man nochmahls am Halſe Ader, und durch dieſen Aderlaß, durch das gelinde ſäuerlich gemachte Saufen, durch die Aufmerkſamkeit, die man anwendete, dem Viehe weniger Futter zu geben, ſelbiges nicht zu früh auszutreiben, noch der Hitze zu lange auszuſetzen, noch weniger es bis in die Nacht draußen zu laſſen, ihm anſtatt des Sumpfwaſſers nach und nach Flußwaſſer ſaufen zu laſſen, zählete man über 300 Ochſen und Kühe, welche verſchont blieben.

Nachdem man für alles geſunde Vieh geſorgt hatte, wendete man ſich zu dem ſchon angeſteckten. Man bediente ſich eben deſſelben Räucherwerkes in den Ställen, welche auf gleiche Art von allem Miſte ſorgfältig gereiniget wurden. Unterſchiedenen dieſer kranken Thiere ließ man am Halſe Ader, aber nur Einmahl, und zwar in den erſten Stunden der Seuche. Waren die Kennzeichen der Fäulniß bereits merklich vorhanden, ſo unterließ man den Aderlaß. Das kranke Vieh erhielt keine andere Nahrung, als das mit Kleyen weißgemachte Waſſer, welches folgender Geſtalt verfertiget wird. Man nimmt 2 Hände voll Weitzenkleye, tauchet ſie in einen Eimer voll Waſſer, und hält die Kleye in den Händen beſtändig feſt. In dem Waſſer läßt man die Kleye ſich voll Waſſer ziehen, und drückt ſie verſchiedene Mahl zuſammen, ſo fällt das verlangte weiße Waſſer auf den Bo-

Boden des Eimers. Man feuchtet von neuem die Kleye an, und drückt ſie ſo lange, bis das Waſſer ſich von der in Händen habenden Kleye nicht mehr färbet. Alsdann läßt man dieſe Kleye auf den Boden des Eimers fallen, und nimmt zu verſchiedenen Mahlen friſche Kleye, nachdem man das Waſſer mehr oder weniger weiß haben will.

Einigem Vieh miſchte man unter jeden Eimer Kleyenwaſſer, 2 Loth Weinſteinkryſtallen; anderm machte man dieſes Kleyen-Waſſer, eben ſo als bey dem geſunden Vieh, mit Weineſſig ſäuerlich. Hierbey vergaß man die kühlenden Klyſtiere nicht. Man gab jedem kranken Stück Vieh täglich zwey. Sie beſtanden aus Pappel= Glas= und Bingel Kraut; von jedem nahm man 1 Handvoll, ließ ſie in 2½ Quart Waſſer ſo lange kochen, bis der vierte Theil eingekocht war; man goß alles durch einen leinen Tuch, ließ in dem Durchgegoſſenen 4 Loth gemeines Honig nebſt 2 Loth Weinſteinkryſtallen zergehen, und miſchte alsdann 4 Loth Baum= oder Leinöhl darunter.

In die Naſe und in das Maul ſprützte man täglich zwey, auch wohl drey Mahl, folgende der Fäulniß widerſtehende Arzeney ein. Man kochte große Wegebreit, Schwarzdorn= und Odermennig=Blätter, von jedem 1 Handvoll, ½ Stunde lang, in 2 Quart Waſſer; in das Durchgegoſſene warf man 2 Quent Salmiak, oder zuweilen, an deſſen ſtatt, 4 Loth Meerzwiebel-Saft. Ueber dieß ließ man noch dem kranken Vieh, von Zeit zu Zeit, etwas von dem flüchtigen Salmiakgeiſt einſchlurfen; und da ohne Zweifel dieſe flüchtigen Dämpfe bis in die noch von der Fäulniß verſchonten lebendigen Theile eingedrungen waren, ſo hatten ſie ſelbige zur Bewegung angetrieben, und in ihnen eine Wirkung erregt, wodurch weißliche Faſern, welche wahrſcheinlich nichts anders, als Abſonderungen vertrockneter Häute waren, heraus gebracht und gänzlich abgelöſet wurden.

Man beſchleunigte, ſo viel als möglich, die Vereiterung der auſſerhalb entſtandenen harten Geſchwulſten. Die dazu gebrauchten zeitigenden Breyumſchläge beſtanden aus Sauerteig, welcher mit dem dritten Theil Königsſalbe (Baſilicum) vermiſcht war. Schien ein ſolcher nicht zureichend, ſo nahm man einen andern, der aus folgendem beſtand. Sechs unter der Aſche gebratene weiße Zwiebeln, 8 Loth weiße Lilienwurzel, und 4 Händevoll Sauerampfer, kochet man in 2 Quart Waſſer, und ſtößt alsdann in einem Mörſer alles klein; hierzu miſchet man 4 Loth Schweinſchmalz, eben ſo viel Honig, alten Schmeer, und Königsſalbe. Man nahm auch, nach Befinden der Umſtände, 1

Loth

Loth in Wein aufgelöſetes Galbanum, und eine gleiche Menge zu Pulver geſtoßenes Ammoniakgummi, und miſchte es darunter. Sobald als man in dieſen Geſchwulſten ein Schwappern bemerkte, öffnete man ſie mit einem Biſtouri, oder mit einem glühenden Eiſen, mehr aber mit dem Brenneiſen, als mit dem ſchneidenden Inſtrumente, theils, um eine Vereiterung vom weitern Umfange zu erhalten, theils auch eine viel plötzlichere Veränderung in der ſchädlichen Eigenſchaft der eingeſchloſſenen Feuchtigkeiten zu verſchaffen. Um den Zurückfluß dieſer letztern in das Blut, und die daher zu befürchtenden ſchädlichen Folgen zu verhüten, gab man dem kranken Vieh, je eher je lieber, ein Abführmittel ein, nachdem man es vorher mit einem oder dem andern purgierenden Klyſtier dazu vorbereitet hatte. Letzteres machte man, wie oben gemeldet, nur ließ man die Weinſteinkryſtallen weg, und ſetzte dafür 3 Loth Electuarium diacatholicon hinzu. Der Abführtrank beſtand aus 2 Loth Senesblätter, die man in einem Nößel kochenden Waſſer 3 Stunden lang brühen ließ; man goß es durch, und warf in das Durchgegoſſene 2 Loth zerſtoßene durchſichtige rothe Aloe (Aloë Soccoterina; man ließ alles über Nacht in heißer Aſche ſtehen, und goß es am folgenden Morgen dem Viehe warm ein. Eben ſolcher Trank wurde, nach Befinden, noch einmahl gegeben, und beſchloß die Cur bey beyderley krankem Vieh, welches, nach Maßgabe der abnehmenden Zufälle, nach und nach wieder zu dem gewöhnlichen Futter gelaſſen wurde".

Von der Bräune des Hornviehes, ſ. auch das 18 St. der gel. Beytr. zu den Braunſchw. Anz. v. J. 1767, Col. 143, f.

Bräune bey den Schweinen. So groß und beträchtlich der Schade iſt, welcher manches Jahr, ſo wohl in einzelnen Haushaltungen, als ganzen Dörfern und Gegenden, durch die Bräune oder die Halsgeſchwulſt, eine unter den Schweinen ſehr gemeine, und, wie die Erfahrung lehret, anſteckende und meiſtentheils tödliche Krankheit, geſchieht: ſo ungleich ſind die Gedanken der Oekonomen von den Urſachen dieſer Seuche, und ſo unzuverläſſig iſt bisher noch der Gebrauch derer Mittel, die dagegen angewendet werden.

Man redet insgemein ſchlechthin vom Schweine-Sterben, ohne einmahl die Krankheit zu benennen, die ſolches veranlaſſet. Man hat erfahren, daß krank

werden und ſterben in dieſem Falle meiſtens einerley iſt, und man gibt daher alle Hoffnung auf, ſo bald nur ein Thier mit der Krankheit befallen wird. Einige geben der Krankheit den Nahmen des wilden Feuers (*). Was ſagt man aber mehr damit, als daß das Uebel aus unbekannten Urſachen, gleichſam als von ſelbſt, entſtehe, und zu gleicher Zeit ſehr zerſtörend, um ſich greifend und ſchleunig hinreißend, ſey? Diejenigen, welche aufgeklärtere Begriffe lieben, vergleichen dieſes wilde Feuer, und zwar mit Recht, mit der Halskrankheit der Menſchen, welche die Bräune genennet wird. Fragt man aber nach der Urſache ſolcher Bräune, ſo erſtaunet man, zu hören, daß ſie von Raupen und Brachkäfern herrühre, welche von den Schweinen, vornehmlich im Monath Junius, mit eingefreſſen werden. Ein Vorgeben, welches ſich wohl weniger auf ſichere Beobachtung, als vielmehr auf die Möglichkeit, daß, wenn zwey Dinge zu gleicher Zeit ſind, das eine die Urſache des andern ſeyn könne, ſtützet! Gemeiniglich wird dieſe Krankheit auch als ein Folge des Waſſermangels, in trocknen Sommern, auf der Weide, angegeben; nach dem Bericht des 52ſten St. des Wittenb. Wochenbl. v. J. 1771, S. 432, aber, hat dieſelbe niemahls ſtärker, als in den, ſehr naß geweſenen, Jahren 1770 und 1771, graſſirt. Nach Anderer Meinung, ſollen die Schweine dieſe Kranheit vornehmlich alsdann bekommen, wenn ſie unreife Eicheln oder Bucheckern, auch ſolche, die wurmſtichig und ungeſund ſind, freſſen.

Doch es möchte die Urſache ſeyn, welche ſie will; es wäre nichts daran gelegen, wenn wir, ohne ſie zu wiſſen, dieſem Uebel abhelfen könnten. Der heil. Anton von

Padua

(*) Mit dem Nahmen des wilden Feuers wird noch ein gewiſſes anderes Uebel, dem das Vieh unterworfen iſt, und deſſen erſter Sitz im Auge ſeyn ſoll, beleget, wovon ich unter dem Art. Wildes Feuer handeln werde.

Padua mag ehemahls hierin glücklich geweſen ſeyn. Daher wallen in katholiſchen Ländern abergläubige Landweiber noch ſcharenweiſe zu dem Bilde dieſes Heiligen, wenn das Schweinſterben eintritt, um ſich denſelben durch Eyer, Käſe, Flachs, und andre kleine Präſente aus der Wirthſchaft, verbindlich zu machen, damit ſie durch ſeine wunderthätige Hülfe ihre grunzende Lieblinge von ſolchem Verderben erretten mögen. Und es iſt wahr, wer nur ſo lange wartet, bis die heißern Sommer-Monathe vorbey ſind, da ſich das Schweinſterben ohnehin zu legen pflegt, der findet, daß er ſeine Geſchenke nicht übel angewendet habe. Allein denen, welche ihre Haushaltungskunſt gern auf feſte Grundſätze bauen wollen, und die zu wiſſen verlangen, was menſchliche Mühe, Fleiß, Vorſicht und Nachdenken, unter dem allezeit nöthigen göttlichen Segen, ausrichten können, bleibt, um ein ſicheres wirkſames Mittel wieder ein ſolches Uebel zu finden, nichts anders übrig, als die natürliche Beſchaffenheit der Krankheit zu kennen, und aus derſelben ſo wohl auf die Urſachen zurück zu ſchließen, als auch eben daher natürliche Hülfsmittel zu beſtimmen, und diejenigen, welche bereits verſucht und angeprieſen ſind, beurtheilen zu lernen, um die gehörige Wahl unter ihnen zu treffen.

Was nun das Erſtere betrifft, ſo kann nichts deutlicher ſeyn, wenn man je ein ſolches krankes Schwein geſehen hat, als daß das Uebel in einer Entzündung beſtehe, die wirklich mit der gefährlichſten Art der Bräune, die ſich zuweilen unter den Menſchen äuſſert, eine große Aehnlichkeit hat, ſich zuweilen mit dem heißen und kalten Brande endiget, und meiſtens ſo heftig anfällt, daß binnen 24 Stunden, von der Zeit an, da das Schwein zu freſſen aufhört, der Tod unfehlbar erfolget. Man darf nur nebſt der Hitze, der Röthe und der brennenden Geſchwulſt des Halſes und der Zunge, den heraus tretenden Augen, der heiſern und elenden Stimme, wenn das Schwein ſein ſonſt gewohntes Geſchrey führen will, dem

Unvermögen zu ſaufen, dem beſtändigen Bauchſchlagen, Krunken, beſchwerlichen Athemhohlen, den beſtändigen fruchtloſen Bewegungen zum Erbrechen, die anfangs rothen, nachher wenn das Schwein ſtirbt, ganz blau und ſchwarz werdenden Streifen, die ſich am Halſe, und an dem ganzen Leibe herunter, zu zeigen pflegen, bemerken, ſo wird man keinen Augenblick anſtehen dürfen, zu glauben, daß es Entzündung und Brand ſey, welche den Körper des Thieres zerſtöret und ihn des Lebens beraubet haben.

Daraus müßten ſich nun zuvörderſt die Urſachen der Krankheit angeben laſſen. Eine jede Entzündung ſetzt, nach den Lehrſätzen der Pathologie, eine verdickte Beſchaffenheit des Blutes, ein Gerinnen, eine Zähigkeit der Säfte, und kurz, eine Stockung derſelben in dem kleinſten Geäder des thieriſchen Körpers voraus; daher verdienen hier alle Urſachen, welche dergleichen Stockung veranlaſſen können, in Betrachtung gezogen zu werden. Was bey den Menſchen rheumatiſche Zufälle, Bräune, Bruſtentzündung und Seitenſtechen veranlaſſet, wird meiſtens, auch auf eine ähnliche Art den Schweinen die Bräune zuziehen können. Daher rechne ich Kälte, abwechſelnde Witterung, Erhitzung, kaltes Saufen auf ſtarke Erhitzung, und beſonders die Lebensart der Schweine im Winter, unter die vornehmſten Urſachen dieſer Krankheit. Eine vorhergegangene gar zu gute Pflege kann bey eintretender Krankheit den Thieren, wie den Menſchen, ſchädlich ſeyn. In gewiſſen Frühjahren kann vielleicht auch eine ſolche Temperatur der Luft Statt finden, daß das Uebel dadurch weit um ſich greifender und allgemeiner werden muß. Und ſelbſt gewiſſe Gegenden können ihrer Lage nach dazu geſchickt ſeyn, daß ſich das Schweinſterben daſelbſt häufiger, als an andern Orten, einfindet.

Aus dem Begriffe der Krankheit laſſen ſich auch die Mittel in ſo fern beſtimmen, daß es ſolche ſeyn müſſen, da man theils die gedachten Veranlaſſungen, ſo viel mög-

lich,

lich, zu vermeiden, theils der ſchon geſchehenen Stockung des Geblütes abzuhelfen, oder endlich ſelbſt noch bey der Entzündung, wenn ſie ſchon völlig da iſt, Hülfe zu ſchaffen ſuchen muß. Was den letztern Fall betrifft, ſo iſt nun freylich wenig Hülfe mehr zu hoffen, wenn die äuſſerlichen Zeichen der Entzündung und die völlige Krankheit in der vorhin beſchriebenen Beſchaffenheit ſchon da iſt. Man gibt Bergöhl, Schießpulver oder Schwefel, ein; allein die Erfahrung zeigt, wie wenig dieſes helfe. Aderlaſſen iſt das einzige Mittel, wovon man ſich noch Wirkung verſprechen kann; es hilft aber auch nicht immer, entweder weil es ſchon völlig zu ſpät iſt; oder weil es, wie bey Menſchen bey gefährlichen Entzündungen geſchieht, öfter und wohl 3 bis 4 Mahl wiederhohlet werden müßte. So viel Vertrauen Einige auf das Aderlaſſen ſetzen, ſo wäre doch wohl das ſicherſte, die Aderläſſe als ein Vorbauungsmittel zu gebrauchen, und ſolche von der Zeit an, da ſich das Schweinſterben äuſſert, öfter vorzunehmen, weil natürlicher Weiſe hierdurch die Stockungen verhindert und gehoben werden, und ein flüſſigeres Geblüt verſchaffet wird. Es gibt Schweine, die vorher lahm werden, oder ein Ziehen in die Beine bekommen, und den Kopf auf eine Seite halten, ehe die Entzündung entſteht; bey dieſen würde der Aderlaß noch zu rechter Zeit und mit gutem Erfolge angewendet werden. Wenn die Entzündung völlig da iſt, und das Schwein ſchon mit dem Tode ringet, ſo pflegen ihm die Hirten noch Chriſtwurzel in die Ohren zu ſtecken.

Der ſchlechte Erfolg unzähliger Verſuche, die zur Rettung des ſchon erkrankten Viehes angeſtellet werden, hat indeſſen ſorgfältige Hauswirthe dahin geleitet, auch auf allerley Vorbauungs- und Verwahrungs-Mittel zu denken, darunter mir folgende, wenn gleich die gehoffte Wirkung ebenfalls nicht immer erfolget, von Wichtigkeit zu ſeyn ſcheinen.

Ihr erſter Rath iſt dieſer: Man muß Sorge tragen, die Schweine den Winter über in warmen Ställen zu halten. Da die Verkältungen im Frühjahre ſo häufig eine Urſache der Catarrhalfieber mit Entzündungen werden, die ſo manchen Menſchen aufs Lager legen: ſo iſt es gar nicht unbegreiflich, daß man der Halsentzündung der Schweine dadurch vorbeugen könne, wenn man ſie vor der Kälte verwahret; ob man ſie gleich auch nicht, wie arme Leute thun, in die Stube nehmen muß. Doch da die Entzündung auch mehrere Urſachen haben kann, ſo iſt es an dieſer einzigen Vorſicht nicht genug.

Einige treiben daher ihre Schweine vor Ende des Junius oder Julius nicht mit aus; theils in der Meinung, daß ſie keine Brachkäfer, keine Raupen, keinen wilden Salpeter, der in einigen Feldern häufig iſt, und wenigſtens den Schafen ſehr undienlich befunden wird, freſſen, theils, daß ſie nicht erhitzt werden ſollen. Ich laſſe auch dieſes gelten. Sie werden im Hofe der veränderlichen Witterung nicht ſo ſehr ausgeſetzt, nicht erhitzt, und auf die Erhitzung nicht ſogleich zum Waſſer getrieben. Man weiß aber aus Erfahrungen, daß die Schweine auf dem Hofe ſo wohl an der Bräune ſterben können, als die, welche ausgetrieben werden; daher iſt auch dieſe Vorſicht, nicht zu gedenken, daß ſie zur größten Beſchwerde gereicht, an ſich allein nicht hinlänglich.

Einige ſetzen ihr ganzes Vertrauen auf eine kärgliche Fütterung. Die Erfahrung zeigt wirklich, daß die fetteſten Schweine der meiſten Gefahr ausgeſetzt ſind. Daher büßet, bey eintretendem Schweineſterben, die Armuth, deren ganzer Reichthum zuweilen in einem einzigen Schweine beſteht, dem ſie nach allem Vermögen gütlich thun, am meiſten ein. Und bey Menſchen iſt es ausgemacht, daß ebenfalls die Gefahr der Entzündung durch den Ueberfluß des Fettes vermehret, und das Uebel allezeit ärger und hartnäckiger wird, wenn ſich eine Entzündung an ſolchen Orten zuträgt, wo das zel-

lenfö

lenförmige Gewebe mit fetten und öhlichten Feuchtigkeiten erfüllet iſt. Was iſt daher natürlicher, als daß man ſeine Schweine mager zu halten ſuche, damit, durch den Ueberfluß der Fettigkeit, das ohnehin ſchon ſchläfrige Thier nicht noch ſchläfriger gemacht, die Stockung nicht befördert, die Gefahr der Entzündung nicht vermehret werde; vielmehr, welches die Folge der Mäßigkeit iſt, der Umtrieb des Geblütes und aller Lebensbewegungen deſto munterer und ungehinderter von Statten gehe. Man hat daher zum Sprichwort, daß ein Schwein bis an die Mite des Sommers am beſten gehalten werde, wenn es nur gerade ſo viel Leben und Fleiſch habe, daß es von einer Krähe, die ſich auf ſeinen Rücken ſetzt, nicht nieder gedrücket werde. Allein, wo wird wohl die Fütterung immer ſo genau abegemeſſen? Die Hungercur könnte auch übertrieben werden. Und wird der arme Mann, welcher allezeit denkt: Je mehr Speiſe, je mehr Leben! und der ſelbſt ſeinen Kindern und Hausgenoſſen Speiſe hinein quälet, wenn ſie auch ſchon auf den Tod krank liegen, damit ſie wenigſtens nicht Hungers ſterben mögen, weil ihm der Hunger natürlicher Weiſe das fürchterlichſte Uebel iſt, dahin gebracht werden, ſeinem einzigen liebſten Schweine ſolche Gewalt anzuthun, und es an eine ſtrenge Diät zu halten? Er würde auch kein Vergnügen mehr an ſeinem Schweine haben, wenn ihm nicht bey jedem Anblick deſſelben, der Mund nach dem drey Querfinger hohen Speck, welchen er auf den kommenden Winter bey ſeiner ſauren Drescher-Arbeit davon zu ſpeiſen gedenkt, zum voraus wäſſerig würde.

Ich kann hier auch einer beſondern Regel gedenken, die von Einigen mit gutem Grunde befolget wird. Man halte ſich, ſagen ſie, an eine gute Art Schweine; denn man bemerket, daß bey eintretendem Sterben nicht alle gleicher Gefahr unterworfen ſind. Das müßten nun, in gegenwärtiger Abſicht, ſolche ſeyn, die von Natur nicht allzu träge und ſchläfrig, ſondern etwas eigenſinnig, unbändig, fräßig, und, was ihre Art ſich zu

nähren betrifft, recht ſchweiniſch ſind; die, wenn ſie in den Hof kommen, ſogleich alle Winkel durchſtören, und die abſcheulichſte Nahrung nicht verſchmähen. Es iſt ebenfalls leicht zu begreifen, daß bey ſolchen der lebhaftere Umtrieb des Geblütes die Stockungen verhindere, und das flüchtige Alkali in den faulenden Sachen, die ſie zu ſich nehmen, ihr Geblüt verdünne.

Bey ganzen Heerden ſind auch wohl beſondere Vorkehrungen nöthig. So hat man z. E. an manchen Orten bemerkt, daß das Schweineſterben ſich gewöhnlich einſtelle, wenn die Brache in einem gewiſſen Felde war, wo der Erdboden ſehr ſalpeterig iſt, und man ſchiebet die Schuld ſo wohl auf den wilden Salpeter, als die dadurch verderbte Art der daſelbſt wachſenden Wurzeln und Kräuter.

Bey dieſer Gelegenheit darf ich auch des ſo genannten Nothfeuers zu gedenken nicht unterlaſſen; denn es iſt faſt auf allen Dörfern die Gewohnheit, dergleichen anzuzünden, wenn das Schweineſterben heftig wüthet, und es gehört ebenfalls zu den Anſtalten, die man zur Rettung der ganzen Heerde zu machen pflegt. Man wird im Grunde nicht leicht etwas thörichteres ſehen, als die Art, wie dieſes Feuer angeleget wird. Man bringt es, auf die mühſamſte Art, durch gewaltſames Reiben zweyer Stücke Holz hervor, indem man eine Welle mit beyden Enden in zwo aufgerichtete Säulen, in welche für die beyden Enden der Welle ein Loch gebohrt iſt, einſtecket, und darauf die Welle mit einem umher gelegten Stricke, welcher von vier ſtarken Männern hin und her gezogen wird, ſo heftig und anhaltend in Bewegung ſetzt, bis ſich, wofern man nicht unverrichteter Sachen nach Hauſe geht, und das Hülfsmittel bis zu einem andern Sonntage auszuſetzen genöthiget wird, endlich zu großer Freude aller Umſtehenden die Achſen entzünden. Alsdann hat man Werg und andere leichtbrennende Sachen, in welchen man das köſtliche Feuer auffängt und ſo lange erhält, bis die Heerde heran getrieben wird. Da iſt nun ein hohler Weg oder eine Straße zwiſchen

zwo Mauern ganz mit trocknem Reiſig und Wellholze ausgelegt. Solches wird überher in Brand geſetzt, und da müſſen nun die armen Schweine vor den Augen des ganzen Dorfes, welches ſich dabey als zu einem Feſte verſammlet hat, durch das Feuer hindurch. Wo nicht etwann eine alte Sau dabey iſt, die dergleichen Umſtände ſchon erlebt hat, ſo koſtet es insgemein viele Schwierigkeit, ehe ein einiges ſich entſchließt hindurch zu ſetzen. Die Leute, welche jenſeit dem Feuer ſtehen, mögen noch ſo freundſchaftlich locken; der Hirt ſelbſt und etliche heldenmüthige Jungen, die ein Par Schuhſolen zu verbrennen für nichts achten, mit einem guten Exempel vorgehen, um den Schweinen Muth zu machen: ſo würde doch alles nichts helfen, und die guten Thiere würden ſchon einen andern Weg, wieder nach zu Hauſe zu kommen, finden, wenn nicht zu gleicher Zeit faſt alles, was menſchliche Geſtalt im Dorfe hat, hinter ihnen her wäre. Sie werden alſo eingeſchloſſen, gedränget, geſchlagen, mit den Füßen getreten und geſtoßen, zum Theil gar mit den Händen aufgehoben, über einander her und ins Feuer hinein geworfen, bis ſie durch ſind. Dieſes wird zu dreyen Mahlen wiederhohlet, und jedes Mahl mit einem ſo grauſam wilden Geſchrey und tobenden Lärm, als wenn eine Stadt mit Sturm erobert wird; weswegen auch dieſes Feuer, muthmaßlich um des Bezeigens der Leute willen, die es manöuvriren, oder weil der Gebrauch aus Amerika zu uns gekommen ſeyn mag, nicht unrecht das wilde Feuer genennet wird.

Andere rathen, als ein bewährtes Mittel, daß man die mit der Bräune behafteten Schweine in einen engen Platz zuſammen treiben müßte, welches etwann in einer Ecke des Hofes, oder zwiſchen feſten Schafhürden, geſchehen könnte; wenn dieſelben ſo enge zuſammen gebracht ſind, daß ſie ſich unter einander kaum rühren können, wird einige Mahl mit Flinten oder Büchſen, die bloß mit

Pulver

Pulver geladen ſind, etwa 8 bis 10 Mahl geſchwinde hinter einander dazwiſchen geſchoſſen.

Alle dieſe drey Mittel zeigen, daß hauptſächlich eine ſtarke Alteration des Schweinegeblütes die Geneſung wirken ſoll. Es läßt ſich allerdings denken, daß bey einer ſolchen Veränderung die Blutgefäße wechſelsweiſe zuſammegenzogen und wieder erweitert werden. Die Kraft des Feuers kann beſonders die Gefäße der Haut eröffnen, faſt als wenn man beliebigenfalls das kranke Schwein elektriſirte, oder ihm die Moxa auf dem Halſe anbrennete. Der Umtrieb des Blutes wird durch das Treiben und Aengſtigen befördert, die Bewegung des Herzens und aller innern Theile, ſo wohl durch das Jagen als durch die nachherige Munterkeit, mit der die Schweine, wenn ſie dem Feuer entronnen ſind, wieder nach Hauſe laufen, vermehret. Bey ſolchen Umſtänden kann es geſchehen, daß die Verdickung der Säfte, wenn es anders noch möglich iſt, gehoben, und der Entzündung vorgebauet wird.

Im 20 St. der Hannnover Beytr. v. J. 1761, im 28 St. der gel. Beytr. zu den Braunſchw. Anz. v. e. d. J., und im XVI Bande der Leipziger Samml. 1767, 8. S. 38, f. wird als ein ſehr bewährtes Mittel wieder die Bräune gerühmet, wenn man in das Spühlicht für die Schweine, die Schalen der gekochten Krebſe, welche doch nur allemahl weggeworfen werden, ſchüttet. Je größer dieſe Quantität der Krebsſchalen iſt, welche man in die ſo genannte Wäſche- oder Spühlicht-Tonne wirft, deſto beſſer iſt die Wirkung derſelben. Schweine, welche Jahr aus Jahr ein von einer ſolchen Wäſche ſaufen, können, ohne Gefahr angeſteckt zu werden, unter andern mit der Bräune behafteten Schweinen herum gehen. Nur iſt hierbey noch zu erinnern, daß man alle Jahr, bey der wieder angehenden Krebszeit, die alten Krebsſchalen wegwerfen, und dagegen wiederum friſche in die Spühlicht-Tonne werfen müſſe.

Nach der Vorſchrift des öconomiſchen Handbuches, Ulm 1767, 8. S. 477, iſt die einzige Cur bey dieſer Krankheit, ein ſchleuniger Aderlaß auf der Zunge oder am Halſe, wonach man allenfalls das Maul mit untereín-

tereinander gemengten Salz und Weitzenmehl wohl reiben, und dem Thiere ½ Quent rohes Spießglas eingeben kann.

Jo. Bernh. v. Fiſcher, ſagt, in ſeinem **Liefländiſchen Landwirthſchaftsbuch**, Halle 1753, 8. S. 246. f. Man ſprützet dem Thiere Biereſſig mit ſaurer Milchwadecke in den Hals, und pinſelt es, bis es blute. Einige treten ihnen auf den Hals, bis die geſchwollenen Drüſen brechen; Andere geben Nieſewurzel zum Brechen, oder einen Fingerhutvoll grünen Vitriol. Spießglasleber, 2 Loth, mit Brod gegeben, und eine Stunde hernach etwas Speck, mit Mehl vermiſcht, macht ihnen auch mäßig Brechen, und verſchaffet ſogleich merkliche Erleichteruug, und auf nochmahligen Speck zuweilen geſchwinde Hülfe. Andere rühmen Schießpulver, mit etwas Knoblauch und genugſamen Honig gemiſcht, eingegoſſen, auch damit gepinſelt.

Nach Simons **öconomiſchen Unterr. vom Brandweinbrennen**, Dresd. 1765, 8. S. 132, nimmt man Braunkraut, Iſopp, Salbey, von jedem 1 Handvoll; Salpeter, 1 Loth; kochet es mit Waſſer, und gießt es laulich ein.

Nach dem 35 St. der **gel. Beytr. zu den Braunſchw. Anz.** v. J. 1770, Col. 279, läßt man den mit der Kehlſucht behafteten Schweinen, unter der Zunge zur Ader, und reibt ihnen das Maul mit Salz und Weitzenmehl. Hierauf nimmt man eine Handvoll Wurzeln von Goldwurz, geſtampft, eben ſo viel Salz, und 2 Loth geſchabtes Hirſchhorn, zuſammen in Eſſig gekocht. Man gibt ½ Nößel warm auf einmahl, und ſchmieret die Geſchwulſt mit Lavendelöhl.

Im Jahre 1770, äuſſerte ſich, im **Hannöveriſchen**, unter einer Schweinheerde von 150 Stück, die faſt beſtändig auf einer ſehr ſumpfigen Gemeinheit ging, die daſelbſt ſonſt unbekannte Bräune. Die Krankheit verbreitete ſich geſchwinde, und in kurzer Zeit ſtarben bis

30 Stück.

30 Stück. Man brauchte Pulver von grauen Schwefel, Nieſewurzel und Theriak, vergebens. Das Aderlaſſen unter der Zunge, und Faſten, half nur bey einigen; diejenigen Schweine aber wurden ſchon am dritten Tage wieder gesund, welchen man, ſo bald ſie von der Krankheit befallen worden, täglich zwey Mahl, jedesmahl eine gute Meſſerſpitze gepülverte Nieſewurzel in Buttermilch, etwann ein mäßiges Bierglas voll, eingießen ließ. Der Landwirth, welcher dieſes Mittel im 38 St. des Hannov. Magaz. v. J. 1772, bekannt macht, ſetzt hinzu, daß man nichts davon zu befürchten habe, wenn nach dem erſten Gebrauche deſſelben die Krankheit zuzunehmen ſcheine, und die Schweine ſich heftig erbrechen müſſen. Er hält dieſe Symptomen für ein ſicheres Zeichen, daß die Arzeney gehörig wirke, und die Krankheit gewiß werde gehoben werden.

S. auch das 6 St. der Oekon. Nachr. der patriot. Geſellſch. in Schleſien, v. J. 1774, S. 47.

Nach dem Berichte des 46 St. des Hannov. Magaz. v. J. 1774, Col. 731, gibt man, im Lauenſteiniſchen, den Schweinen zum Saufen Leberſtock in die Wäſche, und daneben mit ſüßer Milch, ein Pulver von Lorbeeren, zu dem man etwas von einem ungebornen Ferken thut. Im Lippiſchen ſchreibt der Aberglaube ſo gar vor, daß man das beſte geworfene Ferken aus der Heerde dazu nehme, und ſolches lebendig zu Pulver verbrenne.

Man man nun aber unter dieſen vorgeſchlagenen Mitteln wählen, welches man will, oder, ſo viel möglich, eins mit dem andern zu verbinden ſuchen; man mag noch dazu die Schweine das Rankkorn (ſiehe **Ranken**) nehmen laſſen; man mag ihnen, wie Andere rathen, eine geräucherte Fuchskeule in das Spühlichtfaß werfen, oder auch, welches beſſer ſeyn kann, in einen mit Leinwand überwundenen Topf Theer thun, oder, um etwas beſonderes zu haben, wohl gar eine Schildkröte, hinein ſetzen, oder eine junge Katze lebendig in dem Spühlicht erſäufen

ſäufen, und darin liegen laſſen: ſo iſt doch unter allen dieſen kein Mittel, welches bey den Schweinen die ſichere Wirkung haben könnte, ihr Geblüt ſo wohl zu jeder Zeit in gehöriger Flüſſigkeit zu erhalten, als auch, nachdem es ſchon verdickt worden, wieder flüſſig zu machen, eben ſo gut præſervative als curative zu agiren; oder welches ein Jeder ſelbſt nach Gefallen, und ohne Gefahr und Umſtände, früh genug bey ſeinem Vieh gebrauchen kann; welches gleich allgemein zu haben iſt; wobey es ſo ſehr auf die Wärme der Ställe im Winter, oder auf die gute und ſchlechte Art der Schweine, nicht einmahl ankommt, wobey man ſeine Schweine jederzeit ohne Gefahr austreiben kann, und endlich bey der Fütterung derſelben ſo gar kärglich und behutſam nicht ſeyn darf. Ein ſolches iſt dasjenige, welches der Hr. Kammeraſſeſſor Koch, in Quedlinburg, ſeit vielen Jahren mit gutem Erfolge gebraucht hat, und welches ein gelehrter und erfahrner Landwirth, in ſeinem Aufſatz von der Schweine-Krankheit, die Bräune genannt, den man in des Hrn. Prof. Schrebers neuer Cameralſchriften XI Th. Lpz. 1768, gr. 8. S. 153—169 antrifft, mit des gedachten Hrn. Kammeraſſeſſor eigenen Worten folgender Geſtalt publicirt:

„Man nimmt vom Frühjahr an, da die Schweine ausgehen, bis in den Herbſt, da ſie zu Hauſe bleiben, auf ein Schwein von einem halben Jahre, und darüber, wöchentlich einmahl, 1 Handvoll Holzaſche, für jüngere Schweine oder Ferken ½ Handvoll, und läßt ſolche, unter gutes Futter gemengt, die Schweine einfreſſen. Den Winter hindurch ſchadet es nicht, wenn alle Monathe einmahl ſolches Mittel gebrauchet wird. Es iſt auch überhaupt nicht zu beſorgen, daß die Aſche den Schweinen ſchade, wenn auch eine doppelte Portion gegeben würde. Wovon ich eine 17 jährige Praxin habe.“

S. auch das 6 St. des VII B. der Berliner Sammlungen, S. 627, f.

Alles,

Alles, was hierbey noch anzumerken ſtände, wäre dieſes, daß man nicht eben nöthig haben wird, dieſe Vorſicht weiter, als höchſtens gegen das Ende des Julius, fortzuſetzen. Denn um dieſe Zeit hat die Natur ſchon eine andere Periode angefangen, da die Säfte der Thiere und Pflanzen nicht ſo ſehr mehr zur Verdickung, als vielmehr zur Flüßigkeit, Verdunſtung und Fäulniß, geneigt werden. Dagegen wird es immer gut ſeyn, im Frühjahre auch noch vor dem Austreiben damit anzufangen. Es ſchadet auch den Schweinen nicht, wenn man ihnen wöchentlich mehr als Einmahl Aſche gibt. Auch wird es ziemlich gleichgültig ſeyn, was vor Aſche man nehme. In Ermangelung anderer, gebraucht man auch Eichenaſche nicht ohne Nutzen.

Was nun aber den Effect der Aſche im thieriſchen Körper, und die große Hoffnung, die man ſich von einem ſo geringen Mittel macht, betrifft: ſo iſt begreiflich, daß zuvörderſt, durch Hülfe der Aſche, die überflüſſige Säure im Magen, welche ſich den Winter über, wenn ſie in Ställen ſtecken, vielleicht wie bey den Hypochondriacis beym Mangel der Bewegung, zu ſammlen pflegt, und eine nähere Urſache der Verdickung des Blutes ſeyn kann, gedämpfet werde. Demnächſt, wenn ſich das Salz der Aſche mit den fetten und öhlichten Theilen des Körpers verbindet, wird daraus eine Art von Seife entſtehen, welche das Verdickte gelinde auflöſet, den Umtrieb der Säfte aber erleichtert und befördert. Und endlich werden die wäſſerigen Theile des Blutes, die nun durch Hülfe dieſer Seife mit den öhlichten in Verbindung geſetzt ſind, das überflüſſige und verderbte Oehl des Blutes durch die Ausdunſtung und den Urin allmählich mit ſich fortführen können. Wenigſtens ſind dieſes Wirkungen, welche ähnliche Mittel in menſchlichen Körpern hervor bringen. Und was könnte alſo, nach dieſer Theorie, wieder die Halsentzündung der Schweine auf alle Fälle dienlicher ſeyn?

In dem bereits oben angeführten 52ſten St. des Wittenb. Wochenbl. v. J. 1771, wird das Eingraben derer, an der Bräune beſonders, ſterbenden Schweine, ſtark angerathen, und durch folgende recht warnende Geſchichte beſtätiget. Im Somer des vorigen (1770) Jahres graſſirte die Bräune unter den Schweinen in drey Dörfern dergeſtalt, daß die gefallenen Schweine auf dem Felde häufig umher lagen. Der Hund des Kuhhirten im erſten Dorfe ging ſtark auf das Luder dieſer Schweine, und biß 9 Kühe in die Beine, welche davon in wenig Tagen ſtarben. Man wußte

den

den Urſprung dieſes Unfalles nicht. Man glaubte, es ſtecke eine anſteckende Seuche dahinter; man brach die Communication mit dem Dorfe ab, und veranſtaltete, den landesherrlichen Verordnungen zufolge, die allerſtrengſte Verſperrung. Nach einigen Tagen kam das Sterben unter die Kälberheerde des daneben liegenden zweyten Dorfes, und der Hirt, mehr aufmerkſam, als der im erſten Dorfe, ſagte aus, daß ſein Hund ärger geworden, als ſonſt. So bald dieſer Hund ein Kalb ins Bein gebiſſen, habe ſich ein ſtarker Schwulſt daran hervorgethan, und den Kälbern den Tod zuwege gebracht. Im dritten Dorfe lagen gleichfalls einige an der Bräune geſtorbene Schweine auf dem Felde umher, und der Pfarrer des Ortes ſahe ſeines Nachbars Hund von einem todten Schweine freſſen. Dieſer Hund war ſonſt ganz ſtill und friedſam geweſen. Er hatte ſich ungern auf das Vieh anhetzen laſſen, geſchweige daß er es gar aus freyen Stücken hätte anfallen und beiſſen ſollen. Allein des andern Tages, nachdem der Hund Schweinfleiſch gefreſſen hatte, griff er von ſelbſt das vorbeygehende Schwein des Pfarrers an, und biß es in den Vorderfuß, welcher ſogleich ſtark auf lief. Das Schwein ſtarb den andern Tag, nachdem der Schwulſt den ganzen Leib überzogen hatte. Der nähmliche Hund biß noch an eben dem Tage ein Kalb, welches ebenfalls den Tag darauf ſterben mußte. Nunmehr kam man ſofort auf die Spur, daß die Hunde vom Fraße derer an der Bräune umgefallenen Schweine einen giftigen und unfehlbar tödtenden Biß bekämen. Man ſchaffte die Hunde ab; das Sterben des Rindviehes ließ in den zwey erſten Dörfern nach, und die Sperrung ward aufgehoben. Dieſen Herbſt hat die Bräune in der Eichelmaſt auch noch ein und das andere Schwein weggeraffet. Es ſind aber die meiſten Schweine nur in ſolchen Waldungen geſtorben, wo die Hirten Erlaubniß hatten, Hunde zu halten. Hier hat man des Tages öfters an 8 bis 10 Stück todte Schweine bekommen, und daher mit der Ausnahme der Schweine ſehr eilen müſſen. Dagegen ſind kaum 1 oder 2 Stück in den Wäldern geſtorben, wo die Hirten keinen Hund gehalten haben. Zum Beweiſe könnte ich mich auf ein benachbartes Städtchen beziehen, wo nur ein Par Schweine geſtorben ſind. Um nun künftighin dergleichen Unglück zu vermeiden, müſſen die Hirten bey den Eichelſchweinen entweder gar keine Hunde haben, oder ſie müſſen angehalten werden, daß ſie die geſtorbenen Schweine, es mögen dieſelben die Bräune gehabt haben, oder nicht, nach abgezogener Haut recht tief eingraben, und die Hunde durchaus nicht von dem Luder freſſen laſſen.

Bräune, Fr. Bruniſſure, iſt auch ein Färberwort, und bedeutet die Faßon, die man den Zeugen, welche man färbet, beſonders mit Galläpfeln gibt, um ihre ordentliche Farbe in etwas zu ſchwächen und bräunlich zu machen, damit die Schattierungen der Farbe deſto beſſer ausfallen.

Bräune, eine Art Malme, welche von ihrer Farbe den Nahmen führet; ſiehe **Malme**.

Bräune, (Herz-) ſ. in H.

Bragues, kurze leinene Hoſen. it. Pumphoſen. Siehe auch Braie.

Brahmen, Brahmkraut; ſiehe Geniſte.

Brahne, heißt ein mit Laubholz bewachſener Rand eines Feldes, Gehölzes, oder einer Wieſe.

Brai, Bray, Schiffstheer, d. i. eine ſchwarze Compoſition, die aus Theer, Pech und andern klebrigen Materien beſteht, und, wenn ſie aufgewärmet worden, zum Kalfatern der Schiffe gebraucht wird.

Ehemahls hieß auch Brai, Leimen, Koth, ſumpfiges Erdreich, u. d. gl.

Bey den Bierbrauern, heißt Brai, geſchrotene Gerſte zum Bierbrauen.

Braie, ein Windel- oder Hintern-Tuch für kleine Kinder. Les Braies, hießen ehemahls die Hoſen oder Bein-Kleider.

Bey den Buchdruckern, heißt Braie, die Leinwand, womit die Pergamenthaut des Deckels (du grand tympan) überzogen iſt, damit ſie ſich nicht abnütze. it. ein Stück Pergament, welches auf das etwan zerriſſene Pergament des Deckels aufgeleimet wird.

Auch heißt Braie, der graue Maculaturbogen, welchen der Drucker über den auf die Form ausgebreiteten Correcturbogen legt, ehe er die Form unter die Preſſe bringt.

In der Schifffahrt, ein Stück getheertes Leder, oder gepichtes Segeltuch, womit man den unterſten Theil eines Maſtes umgibt, um das Loch zu verſtopfen, wo der Maſt durch das Verdeck geht. Mit eben dergleichen Lappen wird die Oeffnung vermacht, welche durch den Helmſtock geht, damit

nicht

nicht der Regen, oder bey ſtürmiſchen Wetter, das Waſſer der überſchlagenden Wellen, in den Schiffsraum bringe.

Bey den Wachskerzenziehern, eine Quetſche; ein Inſtrument, womit das Wachs gequetſcht oder platt gedrückt wird. Einige ſagen Broye, und vielleicht beſſer.

Beym Zimmermann, heißen Braies, Hölzer, die man auf den Ruheplatz (Pailler) einer Windmühle, zur Erleichterung der Mühlſteine, leget.

Braiement, Braïer, und Braïette; ſiehe Brayement. Brayer. Brayette.

Braille, eine hölzerne Schaufel, der man ſich beym Einſalzen der Häringe bedient. Siehe auch Brailler.

Brailler, die mit Salz beſtreuten Häringe mit der Schaufel (Braille) umwenden, damit ſich die Salzlake überall durchziehen könne.

Man ſagt auch Brailler, von einem Hunde, welcher ſchreyet, ohne ordentlich zu bellen.

Brailleur, heißt auf der Reitſchule, ein Pferd, welches beſtändig wiehert.

Braire, ſchreyen wie ein Eſel; vulgo gigacken.

Braiſe, glühende Kohlen; Kohlengluth.

Beym Bäcker, Löſchkohlen; Bäckerkohlen; Kohlen, welche glühend aus dem Backofen heraus genommen, und hernach gelöſcht worden ſind, um ein ander Mahl gebraucht oder verkauft zu werden.

Bey den Kohlenbrennern, ſchlechte Kohlen, die entweder nur halb, oder auch zu ſtark, gebrannt ſind. it. zerbrochene und in kleine Stücke zerfallene Kohlen.

Braiſe, à la Braiſe, eine franzöſiſche Kochart, welche den Geſchmack von Kapaunen, Faſanen, Tauben und andern Fleiſche, ungemein erhöhet, indem ſelbige in einem zugemachten, und mit einem wohlpaſſenden Deckel verklebten Keſſel oder Topfe, welcher unten in heißer Aſche ſtehen, und oben mit glühenden Kohlen beſchüttet ſeyn muß, vorgenommen wird, folglich die Kraft des Fleiſches nicht wegdunſten läßt, auch die Speiſen viel mürber und weißer macht.

Zu der ordinären Braiſe, belegen die franzöſiſchen Köche den Boden eines kupfernen Keſſels mit Speckſtreifen und Scheiben von geklopftem Rindfleiſch, und würzen ſelbige mit Salz, Pfeffer, feinen Kräutern, Zwiebeln, gelben Rüben, Citronen und Lorbeerblättern; alsdann legen ſie das Stück Fleiſch oder Geflügel, welches à la braiſe gekocht werden ſoll, oben darauf, würzen es auf gleiche Weiſe, wie vorher geſchehen iſt, und bedecken es oben wieder mit Scheiben von geklopften Rindfleiſch und Speckſtreifen, verkleiben zuletzt das Kochgefäß oben aufs genauſte, und laſſen in ſolcher Beſchaffenheit dieſes Gericht mit oben und unten gegebenem Feuer ganz gelinde gar kochen.

Zu der ſo genannten halben Braiſe, oder braiſe blanche, bey kleinen Stücken Fleiſch, nehmen ſie wenigere Speckſtreifen, und auch nur Scheiben von Kalbfleiſch, mit verminderter Würzung.

Braiſier, ſiehe Braſier.

Braiſine, heißt, auf der Meſſinghütte, der Ueberzug, d. i. ein Mengſel aus Thon und Kuhmiſt, womit man die Formenſteine überzieht.

Brake, Braake, Bracke, iſt ein bey Ueberſchwemmungen und Deichbrüchen entſtandener tiefer Kolk, welcher mit dem Vorwaſſer Gemeinſchaft hat, und alſo durch das Ufer geht, und wenn ſolches an Seedeichen erfolgt iſt, Ebbe und Fluth hält. Siehe auch Durchbruch.

Wo in der Deichlinie ſelbſt eine Brake entſtanden iſt, da hat man viel Anſtalten nöthig, den Körper wieder herzuſtellen. Man ſchlägt zu beyden Seiten ein Packwerk; oder, wenn der Kolk tief iſt und ausweichenden Grund hat, ſo rammet man Pfähle ein, und bekleidet ſelbige mit Bohlen; kurz, man verfertiget ein Krippenwerk. Hierauf wird die Füllerde eingeſchüttet; und ſo bald man über das Waſſer herauf gekommen iſt, läßt man das Werk eine Zeitlang ſtehen, damit es ſich ſetze. Endlich wird der ganze Deich vollendet. Wenn dieſes Unglück ſich an einem See-Deiche zugetragen, und die Brake Ebbe und Fluth halten würde, ſo füllet man nicht auf einmahl den ganzen Deichfuß aus, ſondern läßt eine Oeffnung, durch welche das Waſſer eintreten und abfließen kann, ſonſt wirft der Druck deſſelben alles über den

Hauſen, da es bey dieſer Vorkehrung immer zu beyden Seiten balanciret. Dieſe Oeffnung aber muß nicht größer ſeyn, als daß man ſie plötzlich bey einer einzigen Ebbe mit verdoppelter Arbeit wieder verſchließen, und nachmahls, wenn man über die Fluthlinie gelanget, den Deich gehörig erhöhen und an den noch unbeſchädigten Wall anſchließen könne.

S. Herrn O. C. und O. B. R. Silberſchlag Hydrotechnik, 1. Th. Lpz. 1772, gr. 8. S. 418, f.

Braken, oder Brechen des Flachſes und Hanfes; ſiehe unter Flachs und Hanf.

Bram, das Geſchrey und Brüllen brunſtender Thiere.

Brama, Fr. Brame, ein Fiſch; ſiehe Braſſe.

Brambas, eine Art Limonien; ſiehe unter Limonie.

Bramer, ſchreyen wie der Hirſch.

Brammerken, ſiehe Brombeerſtrauch.

Bran, Koth von Menſchen; Menſchendreck.

Bran de Judas, nennt der gemeine Mann die Sommerſproſſen, rothe oder braune Flecken auf dem Geſichte und auf den Händen.

Bran de ſon, das Gröbſte von der Kleye.

Branca leonis, ſiehe Alchemilla.

Branca lupina, Wolfsfuß, Wolfstrappe; ſiehe Herzgeſpannkraut.

Branca urſina, ſiehe Acanthus.

Brancar, Brancard, eine Krankenſänfte; eine Art großer Sänften, worin ein Kranker auf ſeinem Bette liegend, von einem Orte zum andern, durch Maulthiere, oder auch von Menſchen, getragen und fortgeſchaffet wird.

Beym Bauweſen, eine aus ſtarken Zimmerhölzern zuſammen geſetzte Tragbahre, worauf große Stein- und Marmorblöcke geleget, und durch Träger fortgetragen werden.

Bey den Stellmachern und Wagnern, ein Schwang-Baum am Geſtelle einer Berline oder Chaiſe. Beyde Schwangbäume ſind in der Hinteraxe eingelaſſen.

Brancardschaiſe, ſiehe unter Chaiſe.

Branchage, Branchure, das Aſtwerk; die ſämmtlichen Aeſte eines Baumes.

Branche, ein Aſt eines Baumes; das Holz, welches aus den Seiten eines Stammes hervor treibt, bald mit den Zweigen, bald ohne die Zweige betrachtet. Nur im leztern Verſtande iſt Branche dem Rameau entgegen geſezt. Oft werden aber, in beyden Sprachen, die Wörter Aſt und Zweig, Branche und Rameau, mit einander verwechſelt.

Mère branche, ein Mutteraſt, d. i. ein Hauptaſt, der ſeit dem leztern Schnitt (oder Beſchneiden) neue Aeſte und Zweige getrieben hat.

Man nennet auch überhaupt mères branches, oder maîtreſſes branches, die Hauptäſte eines Baumes, welche die meiſten Zweige hervor getrieben haben; inſonderheit die höchſten oder oberſten Aeſte am Baume.

Branches aoûtées, Aeſte oder Zweige, die, nachdem ſie bisher ein ſchönes Wachsthum gehabt, nach dem Auguſt-Monathe ſich verhärten, und eine ſchwärzliche Farbe bekommen.

Branche de balance, der Balken einer Schnellwage.

Branches d'un bard, die Stangen an einer Tragbahre.

Branches à bois, Holzäſte, d. i. die dickſten Aeſte am Baume, die gemeiniglich nur ins Holz ſchießen, und platte Knoſpen treiben.

Branches de faux bois, Waſſerſchößlinge; Waſſerſchoſſe; Reiſer, die aus den im vorigen Jahre beſchnittenen Aeſten und Zweigen am unrechten Orte hervor getrieben haben, oder, die an denen Stellen, wo ſie dünn ſeyn ſollten, dick ſind, und doch keine Fruchtaugen anſetzen.

Branches de la bride, die Stangen am Zaume, ſiehe unter Zaum.

Branches de chandelier, die beweglichen Arme an gewiſſen (z. E. Wand-) Leuchtern. Jeder von dieſen Armen ſtellet ſelbſt einen Leuchter vor. Unbewegliche Arme heißen Bras. Doch werden oft beyde Wörter mit einander verwechſelt.

Branches chiffonnes, kurze, dünne, krumme und übel gewachſene Aeſte, welche, beym Beſchneiden der Bäume,

ganz weggenommen werden müſſen; ſiehe unter Beſchneiden, Th. IV, S. 271.

Branche de ciſeaux, de tenaille &c. einer von den beyden Armen einer Schere, einer Zange, oder eines andern aus zwey Hapttheilen beſtehenden Inſtrumentes.

Branche de commerce, ein Handlungszweig, d. i. ein gewiſſer beſonderer Gegenſtand der Handlung.

Branches de l'éperon, die Schenkel des Spornes; ſiehe unter Sporn.

Branches à fruits, Fruchtäſte, d. i. dünnere Aeſte oder Zweige, welche runde Knoſpen treiben, und Früchte tragen.

Branches gourmandes, freche Aeſte, Räuber; ſiehe unter Beſchneiden, Th. IV, S. 271.

Branches veules, Aeſte oder Zweige, die zwar ſehr lang, aber zu dünn ſind, und daher keine Früchte tragen.

Branche de vigne, eine Weinranke.

In der Bleyfabrik, beym Gießen der Bleykugeln und des Schrotes, heißen Branches die Zapfen, woran die Kugeln und Schrote ſitzen, wenn ſie aus der Form heraus genommen werden.

Bey den Bortenwirkern, Tuch- und Seidenwebern, heißt Branche, ein Schaft, d. i. jeder Bündel Kettenfäden, der einen halben Gang (demi-portée) ausmacht.

In der Flußſchifffahrt und bey den Holzhändlern, jeder von den 18 Coupons, oder abgetheilten Holzhaufen, die zuſammen eine ganze Flöße ausmachen.

Auf der Glashütte, heißt Branche, beym Blaſen des Tafelglaſes, ein eiſerner Bolzen, welcher in die Oeffnung des Bodens einer Tute, (d. i. der durch öfteres Schwingen in einen Cylinder verwandelten Glasblaſe) hinein getrieben wird, damit ſie hernach im Streckofen deſto leichter geſtrecket werden könne, und ihre Ränder eine glatte Rundung erhalten.

Bey den Hufſchmieden, heißen Branches d'un fer, an einem Hufeiſen die beyden Theile, welche ſich von ſeiner Wölbung an bis zu den Stollen erſtrecken.

Bey den Jägern, heißen Branches, die beyden Stangen des Hirſchgeweihes, an welchen die Enden ſitzen.

Bey den Mattenflechtern, heißt Branche, jede von den drey Portionen, welche zuſammen eine Mattenſchnur ausmachen.

Bey den Nadlern, ein Nadelſchaft, welcher zwar ſeine Spitze, aber noch keinen Knopf hat.

Bey den Schwertfegern, der Bügel am Degengefäß; ſiehe unter Bügel.

Bey den Wagnern, heißen Branches, die Klötze oder zwey Hölzer am Hintergeſtelle einer Kutſche, den Docken gegen über. Sie dienen zur Unterſtützung der gekrümmten eiſernen Stangen; auch kann ſich auf jedes dieſer Hölzer ein Bedienter ſtellen, wenn der Lackeyentritt ſchon beſetzt iſt.

Branche urſine, Bärenklau; ſiehe Acanthus.

Branchée, ſtatt Perche, eine Stange.

Brancher, ſe brancher, wird von Vögeln, und beſonders von Falken, geſagt, und heißt: auf einem Aſte oder Zweige ſitzen. Siehe auch Branchier.

Auf der Glashütte, heißt Brancher la boſſe, die Glasblaſe herum drehen, d. i. mit dem Bolzen (Branche) oder mit dem ſcherenförmigen Inſtrumente die Oeffnung der Glasblaſe inwendig erweitern, welches durch öfteres Herumdrehen und Schwingen im Kreiſe geſchieht.

Branchier, Oiſeau branchier, ein Aeſtling, d. i. ein junger Falk oder Habicht ꝛc. der ſchon von einem Aſte auf den andern fliegen, aber noch nicht in die Höhe ziehen kann; ſ. Th. I, S. 438.

Branchir, Aeſte haben; Zweige verbreiten.

Branchu, äſtig; mit vielen Aeſten verſehen; voll Aeſte.

Branchure, ſiehe Branchage.

Branco, bedeutet in der Provence, ein Stück Bindfaden.

Brand und Feuer, ſiehe Feuersbrunſt.

Brand-Aſſecurations-Societät, ſ. Feuer-Caſſe.

Brand im Schorſtein, ſiehe unter Schorſtein.

Brand,

Brand, Brandſchaden, Brandwunden, Brennen, Verbrennen, L. Aduſtio, Ambuſta, Ambuſtio, Combuſta, Combuſtio, Fr. rulure, iſt ein Zufall, welcher von heißen Körpern, die uns berühren, und einen Grad von Wärme, welcher weit ſtärker, als der unſrige iſt, beſitzen, verurſachet wird. Es gibt verſchiedene Stufen der Verletzungen vom Verbrennen. Wo dieſelben nur geringe ſind, wird bloß der verletzte Theil roth, und brennend ſchmerzhaft; wo es ärger iſt, fahren alſobald ſchmerzhafte Blaſen (Brand- oder Feuer-Blaſe) auf; oder es wird die Haut mit allen unterliegenden Theilen dermaßen verbrannt, daß ſich eine Rinde oder Schorf auf dem angegriffenen Theil zeiget; oder, es geht die Verletzung ſo tief, daß ein Theil bis auf die Knochen verbrannt, und alles völlig getödtet und verdorben iſt, wie bey einem kalten Brande. Je größer der Schade iſt, deſto mehr hat er Gefahr; es kommt aber auch vieles dabey auf den leidenden Theil an, je, nachdem derſelbe von größerer oder geringerer Beträchtlichkeit iſt; alſo, wenn man z. E. den Finger verbrennet, daß auch ſchnell eine Blaſe daran auffährt, ſo will es nicht halb ſo viel ſagen, als wenn das Auge eben dergleichen gelitten hat. So iſt auch ein Brennen an flechſigen oder nervigen Theilen weit gefährlicher, als an bloß häutigen oder fleiſchigen. Ein durch das Feuer oder durch Brennen verurſachtes Mahl oder Zeichen, heißt ein **Brand- oder Feuer-Mahl**.

Wo das Verbrennen nicht allzu beträchtlich, und nur von der erſten oder andern Art iſt, kommt man mit bloß zertheilenden, kühlenden und erweichenden Mitteln zurecht. Iſt noch keine Blaſe entſtanden, ſo darf man nur alle Viertelſtunden ein zuſammengelegtes Stück Leinwand, in kalt Waſſer getaucht, auflegen, bis aller Schmerz verſchwunden iſt. Oder, man beſtreicht den Theil des Leibes ſogleich mit Baumoehl, oder, in deſſen Ermangelung, mit andern Oehl, zerlaſſenem Fett oder Schmalz, und zwar oft, indem das Oehl von der

Hitze des verbrannten Ortes gar bald wieder verzehret wird.

Sobald man ſich einen Finger verbrannt hat, es mag ſo heftig ſeyn, als es will, ſo darf man nur denſelben alſobald an das Ohrläpplein feſt andrücken, ſo wird man fühlen, wie ſich die Hitze gleichſam im Augenblicke aus dem verbrannten Gliede heraus und zurück zieht, und in das Ohrläpplein übergeht. Die Operation muß nur geſchwinde unternommen werden, und man muß den Finger eine Zeitlang am Ohre feſthalten, bis es nicht mehr darin tobet. Auf ſolche Weiſe erleichtert man ſich nicht allein die Schmerzen des Brandes ganz ungemein, ſondern man verhütet auch, daß ſich keine Blaſen zuſammen ziehen, und daß es nicht zum Schwären kommt. Das Ohr iſt einem gemeiniglich am nächſten bey der Hand; daher bedient man ſich deſſelben am liebſten. Auſſerdem aber iſt zu vermuthen, daß jeder anderer weicher und lauer Körper eben dieſe Dienſte leiſten könnte. Denn, weil das Ohrläpplein jederzeit kälter iſt, als der den Augenblick verbrannte Finger, ſo bewegen ſich die Feuertheilchen alſobald dahin, wie man auch fühlen kann, und ſetzen alſo ihre Wuth nicht in den Finger fort. Weil nun das Ohrläpplein noch dazu ſehr weich iſt, die Feuertheilchen aber in einem weichen Körper zur Ruhe gebracht werden, ſo verurſachen ſie in dem Ohre nur eine gelinde Wärme, und verlieren die Gewalt, in den Finger geſchwinde wieder überzugehen, weil ſie das Ohrläpplein nicht genug erhitzen können, damit der Finger der kältere Ort würde, wohin ſie ſich zu begeben hätten. Für kleine Brandſchäden an den Händen iſt alſo dieſes Mittel ſehr gut.

Um aus einem verbrannten Gliede die Hitze heraus zu ziehen, kann man es auch, ſo nahe als möglich, gegen das Feuer halten, (ſo wie man erfrorne Glieder in Schnee zu ſtecken pflegt,) und beſtändig Salz darauf ſtreuen, ob es gleich empfindlich ſchmerzet. Hierauf macht man einen Umſchlag von gekochter blauer Stärke, oder von guter Ziegenmilch, ſammt dem Rahm, ungelöſchtem Kalk und Honig; oder, man ſtreichet nur bloßen Tiſchlerfirniß darüber. Oder, man wäſcht den verbrann-

brannten Fleck mit Eſſig, leget ein in Eſſig getauchtes leinenes Tuch darüber, und verändert es von Zeit zu Zeit. Oder, man vermiſcht Weineſſig und Roſenwaſſer, netzet ein leinenes Tuch damit, und leget es auf den Brandſchaden. Oder, man ſiedet Gänſe- oder Hühnermiſt in Waſſer, bähet den Schaden, und ſtreicht nachher von einer unten beſchriebenen Brandſalbe darüber. Es iſt auch dienlich, Leinöhl zu ſieden, mit Salz zu vermengen, und damit den beſchädigten Ort zu beſtreichen. Oder, man nimmt Schaftalg und Schafmiſt, und die innerſte Rinde von der Hohlunderſtaude, macht ſolches zu einer Salbe, und ſchmiert den verletzten Ort damit. Oder, man leget ſogleich friſchen Kuhmiſt als ein Pflaſter auf den Brandſchaden, und wenn er trocken wird, immer wieder neuen. Oder, man ſchlägt ſogleich Bierhefen auf den verbrannten Ort, welche den Brand bald ausziehen.

Ein Arzt, welcher lange Zeit bey den Armeen gedient hat, hat folgendes Mittel bekannt gemacht. Man nimmt 12 Loth Baumöhl, und das Weiße von 4 bis 5 friſchen Eyern, und quirlet beydes kalt durch einander. Hieraus wird eine Art von Salbe, die man von Zeit zu Zeit mit einer Feder auf den Brandſchaden ſtreichet, ohne das geringſte Leinen darauf zu legen. So wie nach und nach ein Anſtrich von dieſer Salbe über den andern, welcher ſchon trocken geworden iſt, angebracht wird, formiret ſich daraus eine Rinde, welche nachher gegen den zwölften Tag ſchuppenweiſe abfällt. Wenn alle dieſe Rinden abgefallen ſind, findet man zuletzt darunter die neue Haut, welche anfänglich ein wenig röthlich iſt, wie die Haut eines neugebornen Kindes. Binnen 3 bis 4 Tagen aber trocknet dieſe Haut, daß ſie der geſunden gleich wird.

S. den Arzt, Th. VIII, Hamb. 1762, gr. 8. S. 64.
Frankfurter neue Auszüge, Th. VII, a. d. J. 1768, S. 216, f.
Nützl. Beytr. zu den Strelitz. Anz. v. J. 1768.
Berlin. Sammlungen, IV B. 4 St. 1772, 8. S. 400.

Baum-

Baumöhl und ſüße Sahne, mit etwas Bleyweiß vermiſcht, und durch öfteres Umrühren zu einer Salbe gemacht, lindert die Schmerzen ungemein, kühlet ſehr, und heilet bald.

Oder, man zerſchlägt ein friſches Ey, rührt einen Löffelvoll Baumöhl darunter, nebſt einem Löffelvoll Eſſig, und 1 Loth geriebnen Bleyweiß. Man vermiſcht es gut, und kocht es ein Par Minuten lang, doch nur gelinde. Endlich gießt man 1 Löffelvoll Campherbranntwein dazu. Hiermit beſtreicht man den Brandſchaden, jedoch etwas warm; oder man leget auch einen damit beſtrichenen Lappen auf.

S. Berlin. Sammlungen, VI B. 5 St. 1774, 8. S. 517.

Oder, man nimmt Rüben, läßt ſie in einem Topfe mit Schweinſchmalz kochen, und macht es zu einer Salbe, wozu man allenfalls auch noch ein wenig Roſen-Waſſer gießen kann.

Oder man nimmt Baumöhl, Jungferwachs, und 2 oder 3 Eyerdotter; ſetzt alles in einem Geſchirre auf ein gelindes Feuer, und macht eine Salbe daraus.

In England iſt, unter dem Nahmen Sauce for a Duck (Entenbrühe) folgendes Mittel ſehr gewöhnlich. Man macht aus einer verhältnißmäßigen Menge von Baumöhl, Eſſig, Salz und Pfeffer, eine Art von Brühe, rührt alles wohl unter einander, und beſtreicht den verbrannten Theil damit, welchen man hernach mit gerupfter Leinwand (Charpie) bedecket, und, wo es gut angeht, verbindet.

S. Gazette ſalutaire, Année, 1764, No. XLII.
Gazette litteraire de Berl. v. J. 1769, S. 230.
Berlin. Magaz. I B. 2 St. 1765, 8. S. 209, f.
Berlin. Samml. IV B. 4 St. 1772, 8. S. 401, f.

Eine gute Brandſalbe iſt auch, wenn man Mennig in Weineſſig zerreibet, zu dieſer etwas dicken Vermiſchung ſo viel Rübenöhl, als nöthig iſt, thut, und alles in einem warmen bleyernen Mörſer wohl unter einander miſchet.

Aus

Aus den Krebſen wird eine vortreffliche Brandſalbe auf folgende Art zubereitet. Man nimmt 2 oder 3 Pfund friſche, lebendige, ungeſottene Bachkrebſe, zerſtößt ſie in einem Mörſer, und drücket das Waſſer, welches ſie geben, durch ein Tuch aus: ſo hat man einen Krebsſaft. Hernach nimmt man 3 Pfund reines Honig, ¾ Pfund Hauswurz, 9 Unzen des beſten Roſeneſſigs, und von dem ausgepreſſten Krebsſaft 15 Loth; läßt es in einem reinen Gefäße etwas kochen, und miſchet 1½ Unzen Phlegma vitrioli (d. i. die wäſſerige Materie, welche bey der Rectification des Spiritus Vitrioli zurück bleibt) darunter, kochet es alsdann ſo lange, bis es keinen Schaum mehr von ſich gibt, und es etwann ſo dünn iſt, als Honig zu ſeyn pflegt.

Noch eine andere kräftige Brandſalbe macht man alſo: Man nimmt 3 oder 4 Krebſe, bratet ſie fein hart in Butter, ſtößt ſie hernach in einem Mörſer, drückt es durch ein Tuch in ein Gefäß, und ſchmieret den Brand damit.

Ferner gibt auch das Wachsoehl eine gute Brand-Salbe ab, zumahl wenn man es mit Eyweiß anmachet, mit einer ſchwarzen Hahnenfeder wohl durch einander klopfet, und damit den Schaden beſtreicht; oder ſchmutzige gelinde Schafwolle darin netzet, ſelbige auf den Schaden leget, und eine Weile damit anhält.

Man knnn auch geläutertes Leinöhl heiß machen, und auf friſch Brunnenwaſſer gießen, ſolches hernach mit einem Löffel abſchöpfen, den vierten Theil Wachsöhl darunter miſchen, und mit Hirſchtalg verſetzen.

Oder, man nimmt ungeſalzene Butter, läßt dieſelbe heiß werden, und gießt ſie auf kalt Waſſer, thut dieſes drey Mahl, vermiſchet es hernach mit Wachsöhl, und macht eine Salbe daraus. Will man ein wenig Bleyweiß, Alaun, und armeniſchen Bolus, dazu miſchen, iſt es deſto beſſer.

Oder, man nimmt eine Zwiebel, läßt ſie braten, zerreibet ſie nachher wie eine Salbe und leget ſie auf den

Scha-

Schaden. Unterdeſſen daß ſie kocht, ſchneidet man eine andere in 2 oder mehr Stücke, ſtößt ſie ein wenig, und leget ſie indeſſen auf den Schaden, bis die andere gebraten iſt.

Oder, man nimmt graue Seife, ſchabet ſie, leget etwas davon auf den Brandſchaden, und reibet die Binde damit, die man darauf leget.

Oder, man leget eine eiſerne Schippe in das Feuer, und, wenn ſie glühend iſt, Speck darauf, welchen man aber, ſo dicht als man kann, mit Hafer ſpicken muß, und läßt ihn in ein Geſchirr voll Waſſer träufeln. Alsdann nimmt man das oben auf dem Waſſer ſchwimmende, und macht eine Art von Salbe daraus.

Oder, man nimmt 2 Händevoll Rockenblätter, welche man vor Sonnenaufgang, im März, da die Blätter noch zart ſind, und ehe die Pflanze in Halme zu ſchießen anfängt, pflücket; zerreibet dieſe Blätter ein wenig in einem marmornen Mörſer, mit einer hölzernen Keule, und läßt 1 Pfund ungeſalzen Schweinſchmalz in einem kleinen Keſſel, oder andern bequemen Gefäße, ſchmelzen. Wenn das Schmalz zergangen iſt, und noch ſiedet, ſchüttet man die zerſtampften Blätter hinein, und läßt ſie eine Zeitlang kochen; jedoch muß man nicht ſo lange warten, bis die Blätter von allzu ſtarkem Sieden gelb geworden ſind; nimmt nachher das Gefäß vom Feuer, läßt die Maſſe durch einen Lappen laufen, und drückt ſie fleißig aus. Wenn die Salbe kalt geworden iſt, ſchöpfet man das Waſſer, welches die Rockenblätter dem Schmalze mitgetheilt haben, ſo viel möglich, ab, weil dieſes Waſſer, wenn es in der Salbe bliebe, dieſelbe verhindern würde, ſich zu halten; weshalb diejenigen, welche ſie zu verfertigen pflegen, dieſelbe in einen Topf, der einen Riß hat, thun, daß ſolcher Geſtalt das Waſſer ſich von der Salbe bequem abſondern kann. Der Gebrauch dieſer Salbe iſt eben ſo einfach, wie ihre Bereitung. Man ſtreicht ſie bloß auf weiß Papier, und leget dieſes auf den verbrannten Theil, bindet darüber einen Lappen, und leget es des Tages zwey Mahl friſch auf, bis zur völligen Heilung.

Ein-

Ein gutes Mittel wider das Verbrennen, iſt auch folgendes. Man löſche von ungelöſchtem Kalk ein Stück, ſo groß als ein Ey, in einer hinlänglichen Menge Waſſers ab. Iſt der Kalk genug gelöſcht, ſo nimmt man von dieſem Waſſer, und eben ſo viel gut Nußöhl, und rühret es, nachdem man beydes vermiſcht hat, mit Holz wohl um, bis es einiger Maßen zu ſtocken anfängt. Hiermit beſtreicht man den verbrannten Ort vermittelſt einer Feder, und bedeckt ihn ganz mit einem Stücke Papier. Anſtatt des Kalkwaſſers kann man auch, wenn man z. E. nur Nußöhl hätte, kalt Waſſer, oder Wegebreitwaſſer, von jedem gleich viel, mit dem Nußöhl vermiſchen, und die verbrannten Theile damit reiben.

Gelb Wachs und Baumöhl unter einander geſchmolzen, auf Leinwand geſtrichen, und auf die Brandwunde gelegt, heilt die Wunde ohne eine Narbe.

Unter die bekannteſten Mittel gehört auch die Schreib-Tinte, womit viele die gebrannte Stelle zu beſtreichen pflegen. Sie ſoll, durch den darin enthaltenen Vitriol, verhindern, daß keine Blaſen aufkommen können, und auch zugleich die Heilung des Schadens befördern.

S. P. Kalms Reiſe nach dem nördlichen America, Lpz. 1754, 8. S. 212.

Nach Anderer Meinung aber, iſt dieſes ein ſehr gefährliches Mittel, indem der Vitriol, woraus die Tinte gemacht wird, zwar die Brandwunde erfriſcht und zu lindern ſcheint, aber beſonders wenn die Wunde ein wenig groß iſt, einfrißt, und, wie ein Gift, traurige Wirkungen öfters verurſachet.

S. die Wiener Realzeitung, v. J. 1771, S. 330, f.
Nützl. und getreuer Unterricht für den Land- und Bauersmann, a. d. J. 1775, oder fortgeſ. allgemeiner Landwirthſchafts-Kalender, VI Jahrg. Stutg. 4. S. 5, f.

Von dem Nutzen der Druckerſchwärze in Brandſchäden, ſiehe unter Drucker-Farbe.

Regenwürmer, deren man bald eine Menge zuſammen bringen kann, wenn man ungefähr einen Fuß tief

die

die Erde aufwühlet, ſind ebenfalls ein gutes Mittel. Man muß ſie in friſcher Butter braten, und, wenn ſie genug gebraten ſind, eine Salbe heraus drücken, womit man die beſchädigte Stelle beſtreichet.

S. No. 1 der *Gazette ſalut.* v. J. 1774.
Berl. Samml. IV B. 4 St. S. 402.

Das Waſſer vom Märzſchnee, welches man in Flaſchen ſammelt, und an die Sonne ſtellet, zieht den Brand ſehr bald aus, wenn man alte Leinwand damit anfeuchtet, und es kühl umſchlägt. So bald es auf der verbrannten Stelle warm geworden iſt, leget man andere Lappen, mit kühlem Märzwaſſer angefeuchtet, wieder auf, und ſetzt dieſes ſo lange fort, bis die Hitze ſich aus dem Gliede verloren hat.

S. der Arzt, III Th. Hamb. 1760, gr. 8. S. 222.

Bey dieſem allen aber nehme man ſich in Acht, daß die aufgelaufenen Blaſen nicht zu zeitig zerriſſen werden, weil dieſes den Schaden ärger machet.

Wo Apotheken ſind, fordert man 2 Loth Nutritum-Salbe, vermiſchet dieſelbe mit Eygelb, und leget ſie auf. Eben dieſer Salbe bedienet man ſich, wenn die Haut verbrannt, und das Fleiſch ſelbſt beſchädigt iſt; nur mit dem Unterſchiede, daß man im letztern Falle, ſtatt dieſelbe auf zuſammengelegte Leinwand zu ſtreichen, gezupfte Leinwandfaſern nimmt, die ſich genauer anlegen. Ueber dieſe Charpie leget man ein Stück Leinwand, welches durch warmes Wachs gezogen worden iſt. Wenn das Wachs zu ſpröde iſt, kann man etwas Baumöhl darunter gießen. Eine auf ſolche Weiſe zubereitete Leinwand iſt zu vielen Verbänden dienlich. Wenn ſie vom Eiter der Wunden verunreinigt iſt, wäſcht man ſie in kaltem Waſſer ab, und läßt ſie wieder trocken werden, ſo iſt ſie zu fernerem Gebrauche tüchtig.

Iſt die Entzündung ſehr groß, und iſt man wegen ihrer Vermehrung und Folgen beſorgt, ſo muß man, neben den äuſſerlichen Mitteln, auch innerlich diejenigen

zu

zu Hülfe nehmen, die bey ſtarken Entzündungen nöthig ſind. Man muß zur Ader laſſen, die Diät wie in hitzigen Krankheiten beobachten, nichts als Gerſtenptiſane mit Salpeter, oder mit Cremor tartari, trinken, und täglich zwey Mahl, ein gemeines Klyſtier nehmen.

Wenn die Wunde mehrentheils geheilt iſt, kann es hinlänglich ſeyn, ſie bloß mit der obigen durch Wachs gezogenen Leinwand zu bedecken, oder eine ſolche zubereitete Leinwand (welche in den Apotheken Sparadrapum heißt) vom Apotheker zu nehmen. Er bereitet dieſelbe, anſtatt des Wachſes, zu gegenwärtiger Abſicht am beſten folgender Maßen: 1 Pfund Roſenöhl, ½ Pf. Mennig, und 8 Loth Eſſig, werden ſo lange gekocht, bis ſie ungefähr die Zähigkeit eines Pflaſters haben. Hierzu ſchmelzet man noch 3 Loth gelbes Wachs, und miſchet es nebſt 2 Quent Campher wohl darunter. Dieſe Maſſe wird in Papier aufbehalten, und wenn die Leinwand durchgezogen werden ſoll, ſchmelzt man ſie nochmahls mit ein wenig Oehl.

Wenn die Hände und Füße verbrannt ſind, muß man dafür ſorgen, daß die Finger und Zehen nicht zuſammen heilen, daher man allezeit zwiſchen dieſelben etwas Leinwand oder Charpie legen ſoll. Man hat zwar zu den Fingern eine gewiſſe gerollete Binde (der Panzer-Handſchuh genannt); weil aber dieſe ohne große Schmerzen des Patienten nicht angeleget werden kann, ſo iſt es beſſer, wenn Läppchen zwiſchen die Finger geleget, oder von Leinwand ordentliche Handſchuhe gemacht, und dadurch die Finger von einander gehalten werden.

Wenn ein Funke in das Auge geſprungen iſt, und daſſelbe verbrannt hat, kann man ſofort einen mit ungeſalzenem Roſenwaſſer abgeriebenen Schleim von Quitten-Kernen mit einer Feder in das Auge bringen. Wenn aber auf der Hornhaut Bläschen aufgefahren ſind, ſoll man dieſelben bald mit einer krummen Nadel, oder mit einer hierzu verfertigten krummen Lanzette, öffnen. Wenn Geſchwüre nach den Brandblaſen in dem Auge bleiben, kann man den Quittenſchleim mit etwas von der präpa-

 rirten

rirten Tutia vermengen, oder auch die Tutienſalbe in das Auge bringen.

Vom Brandſchaden, den man beym Firnißkochen bekommt, ſiehe unter **Firniß**.

Bey Pferden, hat der Brand von Feuerflammen, oder von geſchmolzenen, heißen und kochenden Dingen, eben ſo wie bey Menſchen, mehrerley Grade.

Wenn ein Pferd mit Schießpulver verbrannt iſt, ſo ſchlägt man Weingeiſt und Campher auf, indem in jeder Unze von dem erſtern, ein Quent des letztern aufgelöſet, und ½ Stunde darauf der Theil mit Baumöhl beſtrichen wird.

Iſt des Pferdes Fell ſehr verſengt, ſo wird der Weingeiſt ſchwerlich von großem Nutzen ſeyn, weil die Haut faſt zu Kohle verbrannt iſt. In ſolchem Falle bedienet man ſich folgender Salbe. Man nimmt: Terpenthin und Wachs, von jedem ½ Pfund; friſche, gewaſchene und ungeſalzene Butter, 1 Pfund; geſtoßenen Grünſpan, 1½ Unzen, und Honig 4 Unzen; läßt dieſes alles über einem gelinden Feuer zuſammen fließen, und rührt es ſo lange, bis es wieder kalt iſt; ſonſt würde der Grünſpan zu Boden fallen, und die Salbe ungleich ſcharf werden. Dieſe Salbe muß man ſehr dick und warm auf Werg aufſtreichen und auflegen, ſo wird ſich nach einer gewiſſen Zeit die Rinde abſondern.

Wenn das Pferd fieberhaft iſt, nähmlich, wenn es vom Schmerz und von der Entzündung des Brandſchadens ein ſymptomatiſches Fieber bekommen hat: ſo muß ihm zur Ader gelaſſen, und ein kühlendes Klyſtier beygebracht werden; auch muß ſein Getränk etwas warm ſeyn.

Hier ſind noch einige Vorſchriften zu Brandſalben für Pferde. Man nimmt: Waſſer, welches 24 Stunden über in ungelöſchten Kalk geſtanden hat, und ſüßlich geworden iſt, 2 Maß; Schöllkraut- und Hauswurz-Saft (Succus chelidonii und ſempervivi), von jedem ½ Maß; Leinöhl, 4 Pfund; menget dieſes unter einander,

der, und macht es zu einer Salbe, welche ſich viele Jahre halten, und je länger je beſſer werden wird.

Oder, man nimmt 1 Maß Honig, Wachs, Grünſpan, Terpenthin und Zucker, von jedem 3 Loth, und ein wenig Eſſig, und läßt es wohl unter einander ſieden, doch daß es nicht überlaufe.

Oder, man nimmt 1 oder 2 Händevoll friſchen Schaf-Miſt, röſtet ſolchen in 1 Pfund ungeſalzener Butter, gießt beydes zuſammen auf ein friſch Waſſer, und drückt es durch ein Tuch.

Sind, durch die Gewalt des Feuers, alle Theile bis auf die Knochen getödtet, ſo ſind dagegen alle Mittel fruchtlos.

Man hat Beyſpiele, daß Pferde in einem Stalle, worin eine Feuersbrunſt entſtanden, von den Flammen des unter ihnen zur Streu gelegenen Strohes, dermaßen verletzt worden ſind, daß man ſie anfänglich für nur geſengt gehalten hat, den dritten und vierten Tag darauf aber, die Haut ſtückweiſe davon abgefallen iſt, und die Thiere gegen den achten und neunten Tag darnach geſtorben ſind.

S. Hrn. v. Sind Unterricht in den Wiſſenſch. eines Stallmeiſters, Götting. 1775, gr. 8. S. 826—828.
Hrn. Prof. Zeihers Lehrbegriff von den Krankheiten der Pferde ꝛc. Berl. 1771, 8. S. 195, und 299.

Brand, L. Uredo, iſt auch eine **Baumkrankheit**, welche den Stamm inwendig um das Mark herum ſchwarz und anbrüchig macht, von auſſen aber die Rinde am Holze verzehret, daß ſie von unten bis oben ganz ſchwarz ausſieht, auch der Baum im Gipfel gelb und welk wird.

Einige ſuchen den Grund dieſer Krankheit in der überflüſſigen Feuchtigkeit des Baumes, welche in Entzündung des Saftes zwiſchen Holz und Rinde erſticket, ſodann die Rinde erhebt, dürre und brandig macht, ſo daß letztere davon hin und her berſten muß, und der Stamm von der Sonne ganz ausgedorret und ſchwarz gebrannt wird. Und dieſes geſchieht am meiſten, wenn die Bäume an einem feuchte Orte ſtehen, und der Som-

mer ſehr feucht iſt. Dieſem Uebel nun abzuhelfen, ſoll man einen ſolchen Baum bey Zeiten ſchröpfen, und dem Safte ſolchergeſtalt Luft machen, welches am beſten im April und May, auch wohl noch im Junius und Julius, zu geſchehen pflegt, und zwar ſo, daß man in dem Baume des Abends, beym Vollmonde, zwiſchen der Abend- und Mitternachtſeite, vermittelſt eines ſubtilen Pfropf-Meſſers, nachdem der Baum groß iſt, zwey oder vier von den Aeſten bis auf die Erde gehende, und gleich neben einander ſtehende Riſſe macht, jedoch daß man nicht tiefer, als die äußerſte Rinde iſt, mit dem Meſſer komme, und alſo das Holz nicht mit angreife. Man kann es auch verhüten, wenn man im erſten Jahre die aus dem Stamme ausſchlagenden wilden Reiſer nicht eben alle zuſammen gar zu ſorgfältig abnimmt.

Hätte aber der Brand bereits den Stamm ſelbſt angegriffen, ſo iſt das Schröpfen nicht hinlänglich, ſondern man muß das ſchwarze verbrannte bis auf das friſche Holz behutſam ausſchneiden, und den Schnitt mit Baumwachs, oder mit einer guten Brandſalbe, verſchmieren, um das aufgeſtrichene einen Lappen herum ſchlagen, und mit einem Weidenbande verwahren, da denn die Rinde wieder zuſammen wächſt, und dem Brande dadurch geſteuert wird. Wird das verdorbene todte Holz nicht recht rein weggearbeitet, ſo frißt der Schade gar leicht weiter um ſich, und es erfolgt der Krebs.

Dergleichen **Brandſalbe** wird auf folgende Weiſe zugerichtet. Man nimmt ½ Pfund Baumöhl, 2 Loth Wachs, eben ſo viel Harz und Schmeer, und läßt ſolches unter einander ſieden. Oder: Man nimmt Leinöhl, Wallwurzſaft, Hauswurzſaft, und Honig, von jedem ½ Pfund, ein Pfund fetten Leimen, und ein wenig Kühmiſt, und macht eine Salbe daraus. Wenn man den Baum von dem Brande wohl geſäubert, auch ein oder zwey Mahl mit Spühlwaſſer rein abgewaſchen hat, ſo kann er nachgehends mit ſolcher Salbe geſchmiert werden.

Andere leiten den Brand daher, wenn der **Baum, bey dem Verſetzen**, entweder aus Unbedachtſamkeit, oder

aus

aus Unverſtand, anders geſetzt wird, als er vorher geſtanden hat; nähmlich, wenn die Morgenſeite nicht wieder gegen Morgen, ſondern etwann gegen Mittag, oder Abend, oder Mitternacht zu ſtehen kommt; da denn die Mittagsſonne diejenige Seite des Baumes, welche erſt von derſelben abgekehrt geſtanden, und ihr nunmehr zugekehrt iſt, dergeſtalt austrocknet, das die Rinde vom Stamme abweicht, oder wohl gar ſpaltet, und der Baum ſchwarze Knöpfchen oder Tüpfelchen bekommt, darauf hernach kleine weiße Würmer folgen, die den Baum ſo benagen, bis beydes, ſie und der Baum, gänzlich erſterben. Wenn der Brand aus dieſer Urſache entſteht, und man gleichwohl die Bäume nicht erſt gern wieder ausnehmen will: ſo darf man nur Haberſpreu, Leimen, Küh-Koth und Aſche unter einander mengen, und die Seite, welche vorhin gegen Norden geſtanden hat, nun aber gegen Mittag ſich kehret, etliche Jahre, im Winter ſo wohl als im Sommer, damit dick beſtreichen; zuweilen, wenn es im Sommer kühle Tage gibt, ſolches davon nehmen, und der Rinde friſche Luft zukommen laſſen; wenn es aber wieder heiß wird, die entblößte Stelle wieder beſchmieren, ſo wird der Baum allgemach der Luft und Sonne gewohnt werden, und ſich wieder erhärten.

Der Brand wird den Bäumen auch öfters dadurch zugezogen, wenn die Gärtner einem Baume, beym Verſetzen, die Wurzel beſchneiden, und zwar entweder die kleinen Würzelchen, oder auch die große Wurzel, und dieſe Schnitte nicht mit Baumwachs verwahren. Indem die Wurzel ſammt dem Kerne offen und frey iſt, tritt die Feuchtigkeit hinein, und verletzet das Mark, worauf ſie brandig zu werden anfängt, welches nachher immer weiter um ſich greift, und den ganzen Baum zu Grunde richtet. Dieſem Uebel vorzukommen, muß man den Baum in Zeiten ſchröpfen, damit die böſe Feuchtigkeit heraus getrieben, und dem Safte Luft gemacht werde.

Noch Andere ſchreiben die Urſache des Brandes, einem allzu dürren und trocknen Boden, oder auch einem allzu feſten Grunde, durch welchen die Wurzeln ſich nicht durcharbeiten und hinlängliche Säfte zur Erhaltung des Baumes an ſich nehmen können, zu. Hierwider wird angerathen, die alte Erde von den Wurzeln wegzuräumen, und, ſtatt deren, friſche fruchtbare Erde wieder darauf zu bringen, auch Rebenaſche um die Wurzeln zu legen. In Gärten, wo dürrer Grund iſt, und man den Brand an den Bäumen befürchtet, iſt es auch, der Erfahrung gemäß, dienlich, wenn man zur ſpäten Herbſtzeit die Wurzeln der Bäume von der Erde entblößet, und vieles Waſſer zu ihnen ſchüttet, damit der untere dürre Grund wohl befeuchtet werde.

Einige haben dafür gehalten, der Brand würde insgemein von einem Oſtwinde verurſachet, welcher eine große Menge von Inſecten-Eyern aus entfernten Orten mit ſich herbringe, welche, da ſie auf den Blättern und Blumen der Fruchtbäume hangen bleiben, deren Zuſammenſchrumpfen und Verderben befördern. Um dieſem Uebel abzuhelfen, rathen ſie, auf derjenigen Seite, wo der Wind herkommt, naſſe Streu anzuzünden, damit er den Rauch davon auf ſie zutreibe, um ſolchergeſtalt die Inſecten zu erſticken und zu tödten. Andere rathen den Gebrauch des Tobaksſtaubes, oder das Waſchen der Bäume mit Waſſer, in welchem, 12 Stunden lang, Tobaksſtängel eingeweichet worden. Dieſes ſoll die Inſecten tödten, und dem Baume wieder aufhelfen. So iſt auch Pfefferſtaub, den man auf die Blüthe der Fruchtbäume ſtreuen ſoll, als ein in dieſem Falle ſehr nützliches Mittel angerathen worden. Nach Anderer Vorſchrift, ſoll man die zuſammengeſchrumpften und welken Blätter des Baumes abreiſſen, und die kleinern Zweige abſchneiden, wenn ſie krumme und widernatürliche Schoſſen treiben, wie auch den Baum mit einem Sprengkruge, oder einer Handſprütze, beſprengen

Nach

Nach Miller's wiederhohlten Wahrnehmungen und Verſuchen, wird der Brand öfters durch einen anhaltenden trocknen Oſtwind verurſachet, welcher etliche Tage hinter einander, ohne dazwiſchen kommenden gelinden Regen oder Morgenthau, fortdauert, und die Ausdunſtung der zarten Blüthen verhindert, ſo daß ſich in kurzer Zeit ihre Farbe verändert, und ſie verwelken und abfallen. Geſchieht es nun, daß ſolches Wetter lange anhält, ſo werden die jungen Blätter gleichfalls dadurch beſchädiget; denn, die aus ihnen ausdunſtende Materie wird dadurch verdicket und klebrig gemacht, ſo daß ſie an der Oberfläche der Blätter feſt hangen bleibt, und eine angenehme Nahrung für diejenigen kleinen Inſecten wird, welche man allezeit auf den Blättern und zarten Zweigen der Fruchtbäume mit Beutemachen beſchäftigt findet, wenn ſich ein Brand einfindet. Dieſe Inſecten aber ſind keinesweges die erſte Urſache dieſes Brandes, wie ſich Einige einbilden; ob man wohl zugeben muß, daß, wenn dieſe Inſecten eine ihnen ſo anſtändige Nahrung finden, ſie ſich auſſerordentlich vermehren, und eine Urſache eines noch größern Schadens werden. Das beſte Mittel wider dieſes Unheil beſteht darin, daß man die Bäume von Zeit zu Zeit mit gemeinen, d. i. unvermiſchten, Waſſer beſprenge und abwaſche. Je eher ſolches, bey zu befürchtendem Schaden, vorgenommen wird, je beſſer iſt es. Scheinen die jungen und zarten Schoſſen ſtark angegriffen zu ſeyn, ſoll man ſie mit einem wollenen Lappen abwaſchen, um ſie, ſo viel als möglich, von aller dieſer klebrigen Materie zu reinigen, damit ihre Einathmung und Ausdunſtung nicht gehindert werde. Wenn man etliche breite flache Pfannen und Kübel voll Waſſers, unter die Bäume ſetzt, damit ſie die aus ſelbigem aufſteigenden Dünſte auffangen, ſo werden ihre zarte Theile dadurch weich erhalten, und großen Nutzen davon haben. Wenn man aber dieſes Waſchen der Bäume vornimmt, ſo ſoll ſol-

ches früh geſchehen, damit die Feuchtigkeit vertrockne, ehe der Nachtfroſt ſich einfindet, ſonderlich wenn die Nächte kalt ſind; auch muß es nicht geſchehen, wenn die Sonne ſehr heiß an die Wand ſcheinet, weil die zarten Blüthen dadurch verſenget werden können.

Eine andere Urſache des Brandes im Frühlinge, ſind ferner die kalten ſcharfen Reife, auf welche öfters am Tage ein heißer Sonnenſchein folgt. Durch die Nacht-Kälte gefrieren die zarten Theile der Blüthen, und wenn hernach der heiße Sonnenſchein auf die Wand trifft, ehe die Feuchtigkeit an den Blüthen vertrocknet, (welche, da ſie kleine Kügelchen macht, die Sonnen-Strahlen ſammlet,) ſo entſteht dadurch eine verſengende Hitze, welche die zarten Blumen, und andere Theile der Pflanzen, verbrennet.

Daß aber der Brand öfters nichts anders, als eine innere Schwäche und Krankheit der Bäume, ſey, erhellet daraus, wenn man betrachtet, wie es gar oft geſchehe, daß Bäume, die an Einer Wand und in Einer Lage ſtehen, und einerley Nutzen, ſo wohl aus der Luft, als von der Sonne haben können, bey denen auch alle übrige, ihrer Geſundheit zuträgliche Umſtände einerley ſind, doch gar öfters an Kraft und Stärke ſehr unterſchieden ſeyn. Eben ſo oft ſieht man auch, daß ſchwache Bäume beſtändig vom Brande befallen werden, da die kräftigern, welche mit ihnen in Einer Lage ſtehen, ganz wohl fortkommen. Dieſes muß alſo größten Theils ihrer guten Beſchaffenheit zugeſchrieben werden. Die Schwachheit der Bäume aber, muß entweder von einem Mangel genugſamer, und zur Erhaltung ihrer Kräfte nöthiger Nahrung, oder von der ſchlechten Beſchaffenheit des Bodens, in welchem ſie wachſen, oder auch vielleicht von einer übeln Beſchaffenheit des Stammes, von einer dem Auge oder Pfropfreiſe angebornen Krankheit, welche es von dem Mutterſtamme an ſich gezogen, oder auch von dem unrechten Verfahren bey dem Beſchneiden ꝛc.

als

als welches lauter Urſachen der Krankheiten an Bäumen ſeyn können, von welchen ihnen ſchwerlich abzuhelfen iſt, herkommen. Kommt ſolchemnach das Uebel von der Schwachheit des Baumes her, ſo wollen wir nunmehr die wahre Urſache davon ausfindig zu machen ſuchen.

Es kann ſolches Erſtlich geſchehen, wenn man mit dem Beſchneiden nicht recht verfährt. Denn, wie oft wird man, z. B. an Pfirſichbäumen, nicht gewahr, daß man daran alle Jahre ſehr lange Zweige zieht, daß ſie wenig Jahre, nachdem ſie geſetzet worden, bis zu oberſt an die Mauer geführt werden, da doch zu gleicher Zeit die Zweige ſo ſchwach ſind, daß ſie kaum Kräfte genug haben, Blüthen zu treiben! Da nun dieſes alles iſt, was ſie thun können, ſo fallen die Blüthen ab, und die Zweige verlieren öfters einen guten Theil ihrer Länge, oder ſterben gar bis an den Ort ab, wo ſie hervor gewachſen ſind; geſchieht nun aber dieſes, ſo ſchreibt man es dem Brande zu. Andere laſſen ihre Bäume den Sommer hindurch fortwachſen, wie es ihre natürliche Beſchaffenheit mit ſich bringt, ohne ihre Schoſſen zurück zu halten, oder ohne ihren Bäumen die frechen Aeſte zu nehmen, ſo daß 2, 3 oder 4 Zweige den Sommer hindurch alle Nahrung des Baumes an ſich ziehen, welche man hernach, wenn er im Winter beſchnitten wird, gänzlich hinweg nimmt; ſo, daß alſo die Kraft des Baumes zur Nahrung unnützer Zweige angewendet worden iſt, da unterdeſſen die Fruchtäſte dadurch dergeſtalt ihre Kräfte verloren haben, daß ſie kaum mehr, ſich ſelbſt zu erhalten, im Stande ſind. Wie dieſem Uebel abzuhelfen ſey, werde ich bey dem Beſchneiden der Pfirſichbäume zeigen.

Wenn aber die Schwachheit des Baumes von einer angebornen Krankheit herrührt, ſo iſt es am beſten, den Baum ſogleich wegzunehmen, und, nach erneuertem Erdreiche, einen andern an ſeine Stelle zu ſetzen.

Es gibt noch eine andere Art des Brandes, vor welchem die Fruchtbäume ſehr ſchwer zu verwahren ſind,

nähmlich die ſcharfen kalten Morgen, welche öfters zu derjenigen Zeit einfallen, wenn die Bäume blühen, oder wenn die Früchte noch ſehr jung ſind, und welche verurſachen, daß die Blüthen oder Früchte abfallen. Oefters wird auch durch dieſelben den zarten Theilen der Schoſſen und Blätter großer Schade zugefüget. Die einzige Art, welche man bisher ausfindig gemacht hat, dieſem Uebel vorzukommen, beſteht darin, daß man die Wände entweder mit Matten oder grobem Tuch ſorgfältigſt bedecke, welches am beſten dadurch bewerkſtelliget wird, wenn man ſie ſo befeſtigt, daß ſie von dem Winde nicht weggeriſſen werden können; hernach läßt man ſie die Nacht über hangen, nimmt ſie aber allezeit des Tages, wofern es das Wetter erlauben will, wieder hinweg. Manchem möchte zwar dieſes gar zu mühſam ſcheinen; allein, wenn dieſe Decken oben an der Mauer feſtgemacht, und mit Rollen verſehen werden, ſo, daß man ſie aufziehen und niederlaſſen kann, ſo wird es bald und leicht zu verrichten ſeyn, und der gute Erfolg wird die gehabte Mühe genugſam belohnen.

Es gibt endlich noch eine Art des Brandes, welcher ſich zuweilen ſpäter im Frühlinge, nähmlich im April und May, einſtellt, und den Baumgärten und offenen Plantagen öfters ſehr ſchädlich iſt, wogegen wir kein Mittel wiſſen. Es wird ſelbiger der **Feuerbrand** genennet, welcher in wenig Stunden nicht nur die Früchte und Blätter verdirbt, ſondern öfters auch Theile der Bäume, und manchmahl ganze Bäume, zu Schanden richtet. Man hält dafür, daß ſelbiger von vielen durchſichtigen aufſteigenden Dünſten herkomme, welche bey den mancherley Geſtalten, die ſie haben können, zu Zeiten, entweder oben oder unten, wie eine halbe Kugel oder Cylinder geformt ſind, und dadurch verurſachen, daß die Sonnenſtrahlen dermaßen dicht zuſammen fallen, daß ſie die Pflanzen oder Bäume, nachdem ſie mehr oder weniger geſammlet werden, verſengen. Gegen dieſen Feind

der

der Früchte können wir, wie bereits geſagt worden, unſere Fruchtbäume nicht verwahren, oder kein Mittel ausfindig machen. Da er ſich aber mehr in ſolchen Plantagen einfindet, welche eingeſchloſſen ſind, und wo die von der Erde aufſteigenden Dünſte und die häufigen Ausdampfungen der Bäume eingeſperrt bleiben, indem die freye Luft mangelt, die dieſelben zertheilen und vertreiben ſollte; und man öfters bey ſtillem Wetter beobachtet, daß ſie ſo häufig aufſteigen, daß man ſie auch mit bloßem Auge, ſonderlich aber durch Ferngläſer, wahrnehmen kann, wie ſie ein deutliches Object ſeyn, welches dunkel wird, und eine zitternde Bewegung hat; da ſich dieſer Feind, ſage ich, mehr in ſolchen Plantagen, als denjenigen, einfindet, die eine größere Weite haben, oder nicht mit Hügeln oder Wäldern umgeben ſind: ſo lehret uns dieſes, daß wir bey Anlegung der Küchen- und Obſt-Gärten ꝛc. zwiſchen den Bäumen mehr Raum laſſen, und eine freye geſunde Lage ausſuchen ſollen, damit die Luft ungehindert zwiſchen den Bäumen durchſtreichen könne, um dieſe Dünſte zu zertheilen, ehe ſie ſich noch anhäufen. Dadurch wird die Luft rings herum, nicht nur rein erhalten, ſondern es werden auch die in ſolcher reinern Luft wachſenden Früchte einen viel beſſern Geſchmack, als diejenigen, haben, welche eine dicke und faule Luft umgibt.

Ein neues Lehrgebäude über den Brand an den Bäumen, aus D. Hill's Verſuchen in der natürl Geſchichte und der Phyſik, ſt. im VI Th. des allgem. Magaz. der Natur ꝛc. Leipz. 1754, gr. 8. S. 53—59; im 14 St. der neuen Stuttg. Realzeit. v. J. 1765, S. 213—221; und im VI B. des allgem. öconom. Forſtmagaz Frf. und Lpz. 1765, gr. 8. S. 190—197.

Vom Brand, ſ. Phil. Millers allgem. Gärtner-Lexicon, nach der Ueberſetz. I Th. Nürnb. 1769, gr. 4. S. 420—425; ingl. die aus Millers großem engl. Gärtnerlexiko zuſammengetragene vollſtänd. Anleit. zu der Pflanzung, Erzieh. und Wartung der Fruchtbäume, Bern 1764, 8. S. 101—113.

Von Brandſchaden der Spalierbäume, beſonders in der Lage gegen Mittag, ſ. Theoret und prakt. Abhandl. vom Gartenbau, aus dem Franzöſ. des Hrn. Schabol überſ. I Band, Frf. M. 1775, 8. S. 116—125.

Sam.

Sam. Senftenbergs Anzeige, woher der Brand an den Bäumen komme, wie ihm zu begegnen, und dem Baum zu laſſen ſey, ſt. in No. 26 der wöchentl. Königsb. Frag- und Anz. Nachr. v. J. 1755.

Brand im Flachſe, ſiehe unter Flachs.

Brand im Getreide, **Brenner**, **Schmutt** oder **Schmutz des Getreides**, L. Uredo, Urica, Urigo, Fr. Charbon. Durch das Wort **Brand** verſteht man zuvörderſt denjenigen Zufall, der in einzelnen Aehren, und nur bey einzelnen Körnern nach ihrer Befruchtung wahrgenommen wird, ohne die ganzen Aehren oder alle Blumen getödtet zu haben, und welcher unter die Mißgewächſe der Körner beym Getreide gehört, welche einen unechten, unfruchtbaren und ungeſtalten Samen verurſachen, da nähmlich die Körner ſchwarz, groß und ungeſtalt geworden ſind, und inwendig eine Art von Mehl enthalten, welches das gute Mehl auf der Mühle blau färbt, und den Brantweinbrennern brauchbarer, als den Bäckern iſt. Man kennet ihn in vielen Gegenden unter dem Nahmen von Afterkorn, Brandkorn, Mutterkorn, Mutterzapfen, Zapfenkorn, Hahnenſporn, L. Clavus ſecalinus, Fr. Ergot, oder Blé cornu, und ich werde davon unter dem Art. **Mutterkorn** handeln.

Der **Brand**, wovon ich in gegenwärtigem Artikel ſpreche, iſt diejenige Krankheit des Getreides, da ganze Aehren, ja zuweilen alle Aehren, die aus einem Saatkorne auf verſchiedenen Halmen entſtanden, ſowohl wenn ſie noch in den Kappen ſind, als auch wenn ſie ſchon aus denſelben hervor gekommen ſind, ſchwarze, gleichſam ausgebrannte Körner enthalten, die zwar nicht von übertriebener Größe und ſehr unförmlicher Geſtalt ſind, aber dennoch einen ſchwarzen Staub in ſich ſchließen, und folglich gar nicht gebraucht werden können. Alle Gattungen der Feldfrüchte, welche ihr Korn in Aehren ſetzen, ſonderlich: Weitzen, Gerſte, Sommerrocken, Hafer und Hirſe, ſind demſelben unterworfen; jedoch findet man dieſes Uebel bey einigen häufiger, als bey andern; vornehm-

nehmlich aber iſt es der Weitzen, welcher dieſer Krankheit leicht ausgeſetzt iſt, daher ſie demſelben gleichſam eigenthümlich beygelegt worden iſt.

Die geſchickteſten Naturkündiger und Wirthſchafts-Verſtändige, haben, nach vielen und beſchwerlichen Unterſuchungen über die eigentlichen Urſachen des Brandes im Getreide, bis jetzt noch nichts als Vermuthungen vorgebracht, deren Wahrſcheinlichkeit bloß den Graden nach verſchieden iſt; indeſſen iſt doch allemahl ihre Abſicht zu loben. Dieſes Uebel hat ſo wohl für die, welche es unmittelbar betrifft, als auch für das Beſte des Publicum, ſehr nachtheilige Folgen, und bleibt daher ein wichtiger Gegenſtand der Aufmerkſamkeit der Landwirthe und jeden Naturforſchers. Schon vor 2000 Jahren klagten die Landwirthe unter den Griechen und Römern darüber; und es iſt ſehr wahrſcheinlich, daß man ſchon vorher, ja überhaupt ſeit Erfindung des Getreidebaues, darüber geklagt haben müſſe. Dieſe Beſchwerden haben in unſern Zeiten keinesweges ab- ſondern vielmehr zugenommen. Dem allen ungeachtet hat man wider den Brand im Getreide noch kein ſouveränes Mittel finden können.

Ueberhaupt betrachtet iſt es möglich, daß dieſer Brand entweder von einer einzigen Urſache, mit Ausſchließung aller andern, oder nach dem bekannten Satze: Unius rei plures eſſe poſſunt cauſae, von verſchiedenen, ſowohl einzelnen als zuſammentreffenden, Urſachen, entſtehen können. Indeſſen werden derſelben gemeiniglich von den ökonomiſchen Schriftſtellern ſo viele, und darunter ſo manche beſondere, angegeben, und daraus ſo mancher, für den Feldbau unnützer, oder auch wohl gar ſchädlicher, Rath gezogen, daß es wohl der Mühe werth ſeyn dürfte, daß verſtändige Naturforſcher unter ihnen eine ſorgfältige Muſterung anſtellen möchten. Da ich mich unmöglich in die ganze Geſchichte der Urſachen des Brandes im Getreide, der dawider vorgeſchlagenen Mittel, und der deshalb angeſtellten Verſuche, einlaſſen kann, indem

davon ein ganzes Buch geſchrieben werden könnte: ſo begnüge ich mich, die vornehmſten derſelben nach der Zeitordnung anzuführen, und verweiſe übrigens auf das dieſem Artikel angehängte litterariſche Verzeichniß.

Das Klima; die natürliche Beſchaffenheit des Bodens; der Dünger, beſonders der im Herbſte ausgeführt wird; gefallene Gifte; das unter die Saat kommende Brodmehl; das Säen des Weitzens oder der Gerſte an dem Tage des Mondwechſels; der bey der Ausſaat wehende Nordwind; das Schröpfen des Weitzens im Frühjahre früh im Thau; das Säen der Körner, welche in einer vom Brande verletzten Aehre gewachſen, ob ſie gleich an ſich ſelber rein und gut ſind; das Säen des Weitzens am Montage oder Donnerstage; das Tragen des Saatweitzens in einem, mit einem aus ſich ſelbſt gedreheten Knoten zugeſchürzten Sacke, auf das Feld, und noch mehrere Urſachen, die zum Theil ihren Urſprung dem Aberglauben zu verdanken haben, und noch viele Vertheidiger finden, zum Theil unter einander ſich wiederſprechen, werden unter die Urſachen des Brandes gezählt. Allein, wollen wir ſie dafür annehmen, ſo läßt ſich bey den meiſten gar nicht begreifen, warum nicht alle, ſondern nur einige, Weitzenſtücke, und warum auf dieſen nicht alle, ſondern nur einige Aehren, vom Brande angegriffen werden. Die meiſten der jetztgedachten vorgeblichen Urſachen, findet man im 7 St. der Oecon. Nachr. Lpz. 1749, 8. S. 561, fgg. durch darüber ausdrücklich angeſtellte Verſuche wiederlegt.

Viele ſetzen die Urſache des Brandes darin, daß zu gewiſſen Jahrszeiten zwiſchen Sonnen Unter- und Aufgang, eine dicke klebrige Feuchtigkeit auf die Aehren fällt, und die Bälglein, worin das wachſende Korn ſteckt, verſtopfet, wodurch denn das Wachsthum gehemmet wird, weil es die Luftſalze nicht in ſich ziehen kann, welches zu ihrer Reifung gereichet, weshalb es faul werden muß. Aus dieſem Grunde pflegen die engliſchen Land-

Landwirthe des Morgens in Sommertagen einen Strick von zwo Perſonen durch ihr Getreide hin und her ziehen zu laſſen, um dadurch dieſe dicke Luft oder den Thau abzuſchütteln.

Der Meinung dererjenigen, welche behaupten, der Brand rühre vom Mehl- oder Honigthau her, und komme aus der Luft, kann man darum nicht beypflichten, weil aus der Erfahrung bekannt iſt, daß der Brand unter dem Weitzen, wenn keine Hülfsmittel dagegen gebraucht werden, mit dem Säen fortgepflanzet wird. Es gibt aber auch noch andere Gründe, warum der Brand von keinem Thau, der auf die Aehren fällt, entſtehen könne. Denn an den brandigen Aehren ſind faſt ohne Ausnahme alle und jede Körner brandig, und wenn Eine Aehre von den aus einem Korne gewachſenen Büſchen brandig iſt, ſo ſind es auch alle übrige; wozu noch kommt, daß der Brand ſchon in den Aehren ſteckt, wenn ſie kaum gebildet ſind, und in vielen Blättern tief eingewickelt ſitzen; nicht zu gedenken, daß der Freyherr **von Wolf** in der Gerſte, die er in einem Käſten in ſeinem Zimmer gezogen, ebenfalls Brand gefunden hat.

Der berühmte engliſche Landwirth Tull, ſchreibt den Brand im Getreide, der allzu großen Feuchtigkeit des Erdbodens zu. Herr Duhamel führt in ſeiner **Abhandl. vom Ackerbau, nach den Grundſätzen des Hrn.** Tull, Dresd. 1752, 8. S. 139, darüber deſſen angeſtellten Verſuch an. Er zog nähmlich einige Getreide-Halme auf einem Felde aus, und pflanzte ſie an die beyden Fenſter ſeines Zimmers in ein Gefäß voll Waſſer, oder worin wenigſtens die Erde ſtark mit Waſſer angefeuchtet war. Dieſes Getreide brachte Aehren hervor; allein, die Körner waren insgeſammt brandig, ob ſchon auf dem Felde, von welchem er ſeine Halme genommen hatte, kein Brandkorn gefunden ward. Eben dieſer Schriftſteller führet auch an, daß das Getreide, welches auf einem in der See verſunkenen Schiffe geweſen, von den Pächtern, in den umliegenden Gegenden von Briſtol, zur Saat gekaufet worden, weil es zum Brod-Backen nicht mehr tauglich geweſen wäre. Dieſes in der See gelegene Samen-Getreide hätte durchaus kein brand-

iges

iges Korn gebracht, da anderes daneben ſtehendes, wovon der Same in See- oder Salzwaſſer nicht eingeweicht geweſen, vielen Brand gehabt hätte. Seit der Zeit pflegte man alles Getreide in See- oder Salzwaſſer, und wo dieſes nicht, oder doch zu koſtbar zu haben wäre, in Kalkwaſſer einzuweichen, welches allemahl von erwünſchtem Erfolge ſey.

Im 54 St. der Oecon. Nachr. Lpz. 1753, 8. S. 412, verſichert ein meißniſcher Landwirth, daß, da in ſeiner ganzen Gegend der Winter- und Sommerweitzen überaus brandig geworden, nur diejenigen davon verſchont geblieben, die ihren Weitzen im vorhergehenden Jahre gleich von der Sonne weg haben dreſchen, und auf den Boden dünn aufſchütten, auch fleißig umwenden laſſen. Die Vorſchrift, daß man, über obiges, auch noch beym Reinmachen des Weitzens, durchaus lauter neues Handwerkzeug, als: neue Siebe, Beſen, Schaufeln, auch beſonders neue Säcke, ſo wohl im Auftragen auf den Boden, als auch bey dem Hinausſchaffen auf das Feld, nicht weniger ein ganz neues Säetuch, u. d. gl. gebrauchen müſſe, hält er mit Recht, für eine übertriebene Einbildung, Eigenſinn, oder auch Aberglauben, weil, wenn daran ſo viel gelegen wäre, man auch allemahl neue Banſen, Tennen und Böden machen laſſen müßte, indem auf dieſen doch auch noch immer etwas vom alten Staube kleben bleibt.

Im 56 St. derſelben, S. 601, f. behauptet ein gewiſſer Jo. Ge. Krug, zu Thalwitz, daß, wenn ein ſtarker Nebel auf Getreide, und beſonders Weitzen, welcher aufbrechen und ſchoſſen will, fällt, und durch Luft und Regen nicht wieder abgeſpühlt wird, die Sonne in dem Schooße der Aehren ganz kleine Würmer generire, welche zwar mit denſelben im Wachsthum fortgehen, endlich aber, durch ihr giftiges und zuſammenziehendes Weſen, den ſo genannten Brand verurſachen.

Auf

Auf die von der Societät zu Bourdeaux über die Natur und Cur des Brandes vorgelegte Frage, erhielt Hr. Tillet, im Jahr 1755 den Preis. Es nimmt derſelbe 3 Grade des Brandes an, und verſteht unter dem erſten das zurück gekommene Korn, Fr. Blé avorté, oder einen gekrümmten, geknüpften Halm, welchen er rhachitiſch nennt, und daran eine unvollkommene Aehre und unvollkommene Körner ſind. Unter dem zweyten Grade verſteht er den Steinbrand, da in dem Korne eine fette, ſchwarze und ſtinkende Materie befindlich iſt. Den dritten Grad macht der gemeine oder ſo genannte Staubbrand aus, da die Aehre ganz zerſtört iſt, und nur der Stängel bleibt, an welchem die Körner feſtſitzen, und welcher von den Hülſen nur einige weiße Fäden und einen ſchwarzen Staub übrig behält. Die vornehmſten neuen Entdeckungen, die Hr. Tillet von dem Brande gemacht hat, laufen auf folgende 5 Sätze hinaus: 1) Der ſchwarze Staub des Steinbrandes, oder der vom 2ten Grade, iſt anſteckend und die Urſache dieſer Peſt. 2) Die bloß angeſchwärzten oder an der Spitze gefleckten Samenkörner zeugen wenige, und die ganz brandigen viel brandige Stängel, wenn man ſie ausſäet. 3) Selbſt der Miſt vom brandigen Stroh iſt anſteckend, und wo und auf was für eine Weiſe dieſes Gift hinkommt, da entſteht wieder der Brand. 4) Der Bart-Weitzen iſt vor dem Steinbrande nicht ſicher, wohl aber der türkiſche mit der dicken kolbigen Aehre. 5) Die Gerſte iſt dem dritten, nicht aber dem zweyten Grade des Brandes ſehr unterworfen. Auch der Hafer iſt vom zweyten frey. Eine Prüfung der Meinung des Herrn Tillet vom Brande im Getreide, von Hrn. Prof. Schreber, findet man im 25 St. der Hannov. nützl. Samml. v. J. 1757.

Das Verwahrungsmittel vor dem Brande, welches Hr. Tillet vorſchlägt, beſteht in Folgendem.

Wenn das Samenkorn, welches man ausſäen will, von aller ſchwarzen Befleckung rein iſt, ſo darf man daſſelbe nur in nachbeſchriebener Lauge waſchen.

Iſt hingegen dieſes Korn mit Brand angeſteckt, ſo muß man es zu wiederhohlten Mahlen in Regen- oder Flußwaſſer waſchen, und es nicht eher durch die Lauge gehen laſſen, als bis nichts ſchwarzes mehr an demſelben zu ſehen iſt.

Zu dieſer Lauge nimmt man Aſche von neuem Holze, d. i. welches nicht geflößt worden iſt; davon füllet man eine Kufe bis auf ¾ an, und gießt eine hinlängliche Quantität Waſſer darüber. Das Waſſer zur Lauge, welche für das Getreide beſtimmt iſt, ſoll 2 Pinten pariſer Maß, oder 4 Pfund Waſſer, auf 1 Pfund Aſche, halten. Dieſes Verhältniß gibt eine ziemlich ſtarke Lauge. Nachdem ſie durchgeſeihet worden, muß man ſie wärmen, und ſo viel ungelöſchten Kalk darin zergehen laſſen, bis ſie davon milchfarbig wird.

Von 100 Pfund Aſche und 200 Pinten Waſſer, bekommt man 120 Pinten Lauge, wozu 15 Pfund Kalk kommen müſſen. Dieſes Maß alſo zubereiteter Lauge, iſt für 60 Scheffel Getreide hinreichend, und kommt höchſtens auf 40 Sols, welches für jeden Scheffel 8 Pfennige beträgt.

Wenn man nun dieſe gekochte Lauge gebrauchen will, muß man warten, bis ihre Wärme dermaßen abgenommen hat, daß man die Hand darin halten kann. Darauf wird das Getreide, welches vorher gewaſchen ſeyn muß, in einen Korb geſchüttet, der nicht enge zuſammen geflochten, und mit zwo aufwärts gehenden Handhaben verſehen ſey. Man taucht denſelben einige Mahl in dieſe weiße Lauge ein, und rührt den Weitzen mit der Hand oder mit einem hölzernen Schäufelchen unter einander, damit alles durchaus angefeuchtet werde. Den Korb muß man ſodann über die Kufe wieder in die Höhe heben, damit das Waſſer ablaufen könne. Hernach ſtreuet man das Getreide auf Tücher oder auf Tafeln aus, damit es deſto eher trocken werde. Den Korb füllet man wieder mit Weitzen, taucht ihn, wie vorher, in die Kufe, deren Bodenſatz man beſtändig mit einem Stabe aufrühren muß; und ſo fährt man fort, bis die 60 Scheffel ſämmtlich eingeweicht worden ſind.

In eben dieſer Abhandlung wird auch folgendes Recept des Herrn Oberſten Plummer communicirt. Man wäſcht den Saatweitzen in einer großen Küpe 3 bis 4 Mahl, rührt ihn um, und nimmt die oben auf ſchwimmenden Körner

hinweg

hinweg; bereitet alsdann von gemeinem Salze eine ſo ſtarke Sohle, daß ein Ey darauf ſchwimmen kann; ſetzt 2 bis 3 Pfund feingeſtoßenen Alaun dazu, und rührt es um; bringt hierauf das Saatgetreide in Körben in die Sohle, läßt es 30 bis 40 Stunden darin, und den Tag vor der Saat nimmt man es heraus, und ſiebet Kalk darauf, welcher die Körner ſchleunig trocknet, und ſäet ſie. Die Sohle kann man immerfort brauchen, wenn man nur, ſo wie ſie abnimmt, immer Salz und Alaun zuſetzt.

Die Zubereitung der Saat mit Kalk, iſt übrigens lange vor Hrn. Tillet bekannt und gebräuchlich geweſen. Das trockne Aufſtreuen des Kalkes auf den Samen, hat man bereits in Schweden ſehr nützlich befunden, wie Hr. Olof Strand in den Abhandl. der Schwed. Akad. d. Wiſſ. a. d. J. 1741, verſichert. Sie beſteht darin, daß man, nachdem der Weitzen gedroſchen, geſiebt und reingemacht iſt, eine beliebige Quantität davon auf die Scheuntenne breitet. Zu jedem Achtel einer Tonne nimmt man alsdann 1 Kanne gelöſchten Kalk, ſo daß zu 1 Tonne Weitzen nur $\frac{1}{8}$ einer Tonne Kalk erfordert wird. Dieſen Kalk ſtreuet man über den ausgebreiteten Weitzen, und driſcht ihn wieder mit demſelben, daß er wohl vom Kalke durchzogen wird. Hierauf wird alles zuſammen in Säcke gethan, die man feſt zuſammen bindet, und nachher in die Tenne unter das Stroh leget, wo es 3 Tage liegen muß, daß ſich der Weitzen wohl durchwärme. Sodann öffnet man die Säcke, und ſäet den Weitzen ſammt dem Kalke.

Es iſt nicht zu läugnen, daß der Kalk, wenn er mit der Erde vermiſcht iſt, nützlich ſeyn könne, um die Salze in derſelben deſto beſſer zu entwickeln, ſie wirkſamer zu machen, und die Stelle der Torf- und anderer Aſche zu vertreten, die man jederzeit wegen ihrer guten Wirkungen geprieſen hat. Nur muß man die Sache ſo anſtellen, daß ſie der Geſundheit nicht nachtheilig werde. Herr Dühamel hat hierzu ein Mittel vorgeſchlagen, indem er ſich eines Pfluges mit einer Säemaſchine bedienet, wel-

cher zugleich pflüget und ausſäet. Siehe den Art. Säe-Maſchine. In Ermangelung dieſer vortheilhaften Maſchine hat man zweyerley zu beobachten. Erſtlich muß man den Kalk nicht eher, als an dem Tage oder den Abend vor der Ausſaat mit dem Korne vermiſchen, damit es nicht Zeit habe, diejenige Feuchtigkeit von ſich zu geben, deren Verluſt ſein Wachsthum hindert. Zweytens muß man beym Säen auf den Wind Acht geben, damit er den Staub nicht gegen das Geſicht wehe, weil derſelbe den Lungen und Augen höchſt nachtheilig iſt.

An andern Orten geſchieht die Zubereitung der Saat folgender Maßen. Des Abends vorher, ehe man Weitzen ſäen will, wird auf 6 Scheffel 1 ½ Metze ungelöſchter Kalk, 3 Händevoll Ofenruß, nebſt ſo viel Salz genommen, und, indem der Weitzen umgeſchaufelt wird, darauf geſtreuet. Sodann nimmt man auf jeden Scheffel 1 Waſſerkanne voll Miſtgauche, ſprenget ſie, indem der Weitzen umgeſchaufelt wird, darauf, bis er ſich recht angefeuchtet hat, macht ihn wieder zuſammen über einen Haufen, und läßt ihn des Nachts ſo liegen, da er von der Wärme wieder ganz trocken wird, daß man ihn ſäen kann.

Wenn der Weitzen auf letztbeſchriebene Art zugerichtet iſt, darf er nicht länger, als eine Nacht, liegen, indem er ſonſt von den dazu genommenen Sachen anläuft; will man ihn aber des Nachmittags ſäen, und alſo erſt des Morgens zurichten, ſo muß man auf 6 Scheffel nur 4 Waſſerkannen Gauche nehmen, weil er ſonſt zu naß zum Säen würde, und in ſo kurzer Zeit die viele Gauche nicht in ſich ziehen könnte.

Die Zubereitung der Saat mit der naſſen Kalkbeitze, iſt folgende: Nachdem der Weitzen gewachſen iſt, läßt man das Waſſer davon ablaufen, und ſchüttet ihn nachgehends, ſo feucht wie er da iſt, auf einem reinen Boden in Haufen. Kann man es haben, ſo iſt es am beſten, wenn ein Gypsboden dazu erwählt wird, weil ſolcher von allem Staube und aller Unreinigkeit am füglichſten zu ſäubern iſt. Iſt der Weitzen auf ſolche Art in Haufen gebracht,

bracht, ſo nimmt man lebendigen Kalk, und löſchet denſelben in ſo vielem Waſſer ab, daß daſſelbe eine dichte Milchfarbe davon erhält. So bald der Kalk nicht mehr kocht, und das Waſſer die gehörige Geſtalt davon angenommen hat, ſchüttet man es, ſo warm wie es iſt, über das Korn her, und zwar in ſo großem Maße, daß es an dem Boden reichlich wieder hervor rinnt. Hierauf feget man mit einem noch ganz neuen Reisbeſen das Kalkwaſſer ſo lange immer wieder auf den Weitzen zurück, bis man gewiß muthmaßen kann, daß alle Körner davon befeuchtet ſind. Man läßt das Korn 12 Stunden alſo unangerührt, damit es ſich mit der Kalkbeitze durchliege, und die ſcharfe Brandmaterie auf ſolche Weiſe getödtet werde. Nachgehends wird der Weitzen ausgebreitet, damit er wieder etwas trockne; und wenn er zum Säen nicht mehr zu feucht iſt, ſtreuet man ihn ohne Verzug in den Acker.

Diejenigen, welche neu geärndeten Weitzen zur Saat nehmen, brauchen mehr Aſche, Kalk und Salz, als die, welche jährigen ausſäen, weil die Lauge bey jenem nicht ſo ſtark, als bey dieſem, in die unvollkommenen Körner eindringen kann.

Auſſer dem Kalk, haben Andere auch noch den Arſenik mit der Getreideſaat vermiſcht. Einigen iſt ſo gar dieſes noch nicht genug geweſen. Sie haben vielmehr noch das zernagende Sublimat (Mercurius ſublimatus corroſivus) hinzu gefüget, weil ſie glaubten, es wäre, um den Brand abzuwenden, weiter nichts nöthig, als daß man die Häutchen, worin er enthalten iſt, gänzlich zerſtörete, und den Unrath hinweg ſchaffte, womit er das Korn verunreiniget. Wie ſchädlich aber dieſe Methode ſey, begreift ein Jeder von ſelbſt.

Herr Prof. Schreber rühmt, im 2 Th. ſeiner Sammlung ꝛc. Halle 1756, gr. 8. S. 339, folgende Art, den jährigen Samenweitzen zu behandeln, als die beſte. Man thut den Samenweitzen in eine Wanne,

und ſchüttet zu 1 berliner Scheffel, 2 Händevoll ungelöſchten Kalk, 2 Händevoll Holzaſche, und 1 Handvoll Küchenſalz; ſodann gießt man ſo viel Miſtgauche darauf, daß der Weitzen davon bedecket wird. Dieſe Lauge läßt man 12 bis 15 Stunden darauf ſtehen, rühret aber den Weitzen öfters um. Hernach gießt man die Gauche völlig ab, breitet den Weitzen aus, und trocknet ihn wieder, daß er bequem geſäet werden kann, worauf er bald in die Erde kommen muß.

Herr J. A. Ritter, zu Herzberg, hält im 95 St. der Hannov. nützl. Samml. v. J. 1755, den Brand für eine anſteckende Krankheit, welche ihren Urſprung davon hat, wenn der Weitzen zu frühzeitig abgemähet, und nicht tüchtig reif wird, und daß die Salzmittel das beſten Gegengift ſeyn. Seine durch die Erfahrung beſtätigte Mittel ſind folgende:

1) Iſt nöthig, daß der Weitzen, welchen man zur Saat gebrauchen will, recht reif werde. 2) Muß man denſelben nach der Einärndung ſogleich ausdreſchen, und auf dem Boden, damit er recht trocken werde, dünn aus einander ſchütten. 3) Nehme man unter 1 Malter Weitzen, welcher geſäet werden ſoll, 1 Pfund Salpeter, ½ Himt. Küchenſalz, und ¼ Himt. zefallenen Lederkalk. Erſtere beyde Species werden in 2 Eimervoll Aſchenlauge von Büchenholz ſolviret; und wenn der Weitzen auf dem Boden etwann eine Hand hoch aus einander gemacht, und der Kalk darüber geſichtet worden, wird die Lauge darüber geſprenget, und der Weitzen damit ſo lange durch einander geſtochen, bis alles naß iſt, und der Kalk die Weiße verloren hat. Nachdem dieſes geſchehen, wird der benetzte Weitzen in einen runden Haufen gemacht, worin derſelbe wenigſtens 24 Stunden lang liegen bleiben muß, ehe er geſäet wird. Das Säen geſchieht nun 4) im zunehmenden Mond des Vormittags, und im abnehmenden des Nachmittags.

Hiermit ſtimmt der ungenannte Verf. des **Beytrages zu den Mitteln, den Brand in dem Weitzen zu verhindern**, im 100 St. der **Hannov. nützl. Samml.** v. e. d. J. und im 152 St. der **Berlin. Realſchulzeit.** v. e. d. J. wie auch Hr. **Rammelt**, in ſeinen **Gedanken**

von

von der Urſache des Brandes im Weitzen ꝛc. überein. Das Weitzenkorn muß zuvörderſt reif ſeyn; und dieſes kann man bewirken, wenn der Weitzen zu rechter Zeit abgeärndet wird. Die rechte Zeit der Abärndung aber iſt, wenn das Weitzenkorn in der Aehre zu einer ſolchen Härte gelangt iſt, daß man ſelbiges nicht mehr mit den Nägeln zerdrücken kann, ſondern dazu ſich der Zähne bedienen muß, da man denn aus der Härte und aus dem Mehle leicht urtheilen kann, ob der Weitzen ſeine gehörige Reife erhalten habe. Das ſchadhafte und unvollſtändige Korn aber kann man guten Theils vermittelſt des Ausſichtens durch verſchiedene Arten von Drahtſieben oder Staubrollen, und dergleichen Arten der Reinigung, los werden, ſo daß zuletzt faſt nichts, als vollſtändiger Weitzen, übrig bleibt; und hierbey geht nichts verloren, indem man den ausgeſichteten Weitzen wenigſtens zum Futter der jungen Hühner gebrauchen kann. Hiernächſt muß auch der vollſtändige Weitzen genugſam ausgetrocknet werden, d. i. es muß diejenige Feuchtigkeit dem Weitzen benommen werden, die demſelben zur Keimung, oder zu dem Aufgehen, nicht nöthig iſt, ſondern die er durch den Thau, Regen oder das Schwitzen in den Banſen angenommen hat, und die eine Fäulniß in dem Korne ſelbſt verurſachen muß, folglich auf die Hervorbringung der Fruchtähre, in Anſehung der Güte des Kornes, wirken kann. In dieſer Abſicht bedienet man ſich folgender Methode. Sobald der Weitzen ſeine vollkommene Reiſe erhalten hat, läßt man denſelben an einem heitern Tage abſchneiden, an eben demſelben Tage einfahren, und von dem Wagen ab ſogleich ausdreſchen. Geht der Weitzen nicht insgeſammt aus, ſo leget man das Stroh zurück, und läßt es zur bequemen Zeit nachdreſchen. Kann dieſes Ausdreſchen des geſammten benöthigten Samenweitzens nicht in Einem Tage geſchehen, ſo läßt man denſelben ohnabgebanſet auf dem Wagen liegen, und ſtellet den Wagen ſo, daß die Luft denſelben durchſtreichen kann. Hierdurch erhält man,

daß der Weitzen wenig Feuchtigkeit von dem Thau und Regen, am wenigſten aber von dem Schwitzen, welches in den Banſen bey jeder Frucht unvermeidlich iſt, annehmen kann. Sobald der Weitzen, und zwar an demſelben, oder höchſtens folgenden Tage, ausgedroſchen iſt, läßt man ihn auf einem guten luftigen Boden, etwann 2 Zoll hoch, aus einander ſchütten, und mit reiner und trockner Aſche ſtark überſtreuen, ſo, daß die Aſche ſich mit dem Weitzen gänzlich vermiſche, und derſelbe die Farbe der Aſche annehme. Dieſes Durchſtechen oder Durchharken muß wenigſtens, bis zur Zeit der Einſaat, täglich 2 bis 3 Mahl geſchehen, auch dann und wann friſche und trockne Aſche wieder überſtreuet werden, indem dieſelbe ſich auf den Boden zu ſetzen pflegt, mithin den Weitzen nicht durch und durch berühret. Wenn die Saat-Zeit, oder vielmehr der Tag des Säens, ſich eingeſtellet hat, läßt man den Weitzen ſo lange und ſo oft ſichten, oder werfen, bis das unvollſtändige und ſchadhafte Korn, wo nicht ganz, doch größten Theils, heraus gebracht worden iſt, und ſäet ihn alsdann.

Herr Prof. Gleditſch liefert, im I Th. ſeiner vermiſchten Abhandlungen, Halle, 1765, gr. 8. S 105, fgg. eine überaus gründliche phyſikaliſche Unterſuchung des Brandes im Getreide, und die darin erzählten Beobachtungen und Verſuche machen höchſt wahrſcheinlich, daß der Brand des Getreides ſeinen Urſprung in dem durch Erhitzen, und eine unvollkommene Gährung und Stockung mehr oder weniger fehlerhaft gewordenen Samen habe.

Auf die Vermuthung, daß der Brand im Getreide von Würmern entſtehe, ſind zwar verſchiedene Naturforſcher gerathen; es hat ſich aber zur Zeit keiner um dieſe Sache mehr bemühet, als der Hr. Baron Otto v. Münchhauſen, welcher uns davon in ſeinem Hausvater an verſchiedenen Orten Nachricht ertheilet. Ich will hiervon nur dasjenige

kürz-

kürzlich anzeigen, was dieſer gelehrte Hauswirth im I Th. ſeines Hausvaters, S. 149, vom Brande im Weitzen angemerkt hat. „Der Brand", ſagt derſelbe: „iſt ſo häufig, daß er den dritten oder vierten Theil der Aehren einnimmt, ſo, daß alle Körner darin, ſtatt eines weißen Mehles, mit einem ſchwarzen Staube angefüllt ſind. Eine genaue Unterſuchung deſſelben unter dem Vergrößerungsglaſe, und einige hundert damit angeſtellte Verſuche, haben mich belehret, daß dieſer ſchwarze Staub aus lauter kleinen durchſichtigen, inwendig mit ſchwarzen Pünctchen verſehenen Kügelchen beſtehe, die nichts anders, als die Eyer von einem unmerklich kleinen Inſect, ſind, oder vielmehr der junge Wurm. Dieſe Eyer, wenn ſie in der Feuchtigkeit und in einem Grade der Wärme ſtehen, kommen aus, oder entwickeln ſich in ein eyförmiges Thier, welches am Ende crepirt, und eine Menge Eyer zurück läßt. Wenn der Weitzen gedroſchen wird, geht ein großer Theil der mit dem Brande inficirten Körner entzwey, und es ſetzen ſich viele von dieſen Eyern in dem an der Spitze der Weitzenkörner befindlichen Bart feſt, werden alſo mit demſelben ausgeſäet, und kommen in der Erde aus; die ausgekommenen Thierchen ſchleichen ſich an die Keime, wachſen mit dem Halme in die Höhe, vermehren ſich, finden vornehmlich in den Samenkörnern Nahrung, verzehren den noch feuchten Kern, und laſſen am Ende die Eyer zurück. Um nun den Brand zu verhüten, iſt das beſte Mittel, daß man Weitzen ausſäe, der von ſolchen Eyerchen nicht angegriffen iſt. Kann man aber keinen reinen Weitzen haben, ſo muß man wenigſtens die darin befindlichen Eyerchen ſtören, und zum Ausbrüten untüchtig machen. Unterſucht man von dergleichen Staube, der ein Jahr alt ſind, ſo ſieht man deutlich, daß die Kügelchen inwendig trocken ſind; mithin hat man ſodann nicht zu befürchten, daß ſie auskommen möchten, ohne ein weiteres Mittel nöthig zu haben, wenn nur der Weitzen gut getrocknet und recht trocken verwahrt iſt. Man muß aber ja friſchen Weitzen ſäen, ſo finde nichts dieſen Thierchen contrairer, als gemeines im Waſſer aufgelöſetes Kochſalz, wovon ſie augenblicklich zerplatzen. Man weicht alſo den Samen in eine von Kalk gemachte und mit Kochſalz vermiſchte Lauge. Auf dieſe Weiſe weiß ich ſeit 20 Jahren in meinem Weitzen von keinem Brande, da meinen nächſten Nachbarn zu Zeiten der dritte Theil von ihrer Ernte dadurch zu Grunde gerichtet wurde".

Herr Joh. Carl Roos führt in ſeiner unter dem Vorſitz des Hrn. Ritter Linnäus, 1767 zu Upſal vertheidigten Diſſertation, welche den Titel führt: Diſſertatio mundum inviſibilem breviter delineatura, nicht nur gegenwärtige von dem Herrn Baron v. Münchhauſen angezeigte Erfahrung an, ſondern meldet auch im 4ten §. daß er den mit dem Brande unternommenen Verſuch bey dem Herrn Archiater Linnäus zu wiederhohlten Mahlen geſehen, da er denn die von demſelben entſtandenen Thierchen bey Tauſenden, durch ein kuffiſches Mikroſkop, ja bisweilen ſo gar mit bloßen Augen, betrachtet habe.

So richtig dieſe von zween großen Naturforſchern angeſtellte Verſuche ſeyn mögen, ſo läßt ſich dennoch zur Zeit noch kein bündiger Schluß von denſelben auf die thieriſche Beſchaffenheit des Brandes im Getreide machen. Verſchiedene Einwendungen und Zweifel dagegen, findet man im I Zehend der öconom. Reliquien des Hrn. v. Rohr, Bresl. 1769, gr. 8. S. 27—29, und im 32 St. des Wittenb. Wochenbl. v. J. 1769.

Siehe auch den Art. **Infuſions-Thierchen.**

Im 96 St. des Hannov. Magaz. v. J. 1770, wird die Befeuchtung des Weitzens mit Salmiak- und Salzwaſſer, als ein beym neuen Weitzen mit dem beſten Erfolge gebrauchtes Mittel wieder den Brand angeprieſen.

Um dem brandigen Weitzen ein, wo nicht völlig dem beſten gleiches, doch beſſeres, Anſehen zu geben, wird im 68 St. des Hannov. Magaz. v. J. 1762, folgengendes angerathen. Sobald der brandige Weitzen beym Reinmachen einmahl geworfen iſt, wird derſelbe auf der Tenne dünn aus einander gebracht. Hierüber ſtreuet man in ziemlicher Quantität Gerſtenkaff, und dieſes wird mit dem Weitzen durchgeharket. Wenn ſolche Vermiſchung geſchehen iſt, läßt man beydes ziemlich überdreſchen. Je öfter dieſes, und das Durchharken geſchieht, um deſto reiner wird der Weitzen vom Brande. Letzterer wird zerſchlagen, ſetzt ſich an den Bart der Gerſte, oder das Kaff, und ſondert ſich von dem glatten Weitzenkorne ab. Dieſer erhält

als-

alsdann ein gutes Anſehen, und iſt, wenn mäßiger Brand vorhanden geweſen, von dem reinen Weitzen faſt gar nicht zu unterſcheiden.

Zu Vermeidung, daß weder die feuchten und ſeit ihrer erlangten Reife noch niemahls trocken gewordenen, noch auch die kleinen, ſpäten und unvollkommenen Körner, bey dem reinen Ausdreſchen mit unter den Samen kommen, hat Hr. Landkammerrath v. Schönfeld, wie er in ſeiner Beſchreibung der **Landwirthſchaft und deren Verbeſſerung**, Leipz. 1773, gr. 8. S. 165, meldet, dieſe Einrichtung gemacht, daß der zu Samen beſtimmte Weitzen in einem Bauſen zwiſchen zwo Scheuntennen geleget wird, damit ſogleich nach deſſen Einbringung, die man nicht anders als bey recht trocknem Wetter vornimmt, ehe er noch in der Scheune erwärmt und zu ſchwitzen anfängt, derſelbe durch zwölf Dreſcher vorgeſchlagen, und dünn auf den Boden geſchüttet, auch täglich einige Mahl mit einem ſtumpfen hölzernen Rechen umgearbeitet wird, bis er recht trocken und zur Ausſaat geſchickt iſt.

Im 33 St. des I B. der **Oekon. Nachr. der patriot. Geſellſchaft in Schleſien**, a. d. J. 1773, S. 263, theilet ein ſchleſiſcher Landwirth folgendes Mittel wider den Brand im Weitzen, welches derſelbe, nach ſeiner Verſicherung, ſchon durch achtzehnjährige Erfahrungen bewährt gefunden, mit. „Man nimmt auf 10 Scheffel Weitzen, ½ Pfund Alaun, ½ Pf. Kreide, ½ Pf. Federweiß, ½ Pf. Salpeter, ¼ Pf. Salmiak, 3 Metzen ungelöſchten Kalk, und 1 Zobervoll Düngerlake. Es wird zuvörderſt der Kalk in der Düngerlake gelöſcht, und die Lake umgerührt. Wenn ſolche ſich ein wenig abgekühlt hat, werden die übrigen Species, zuſammen à 2 Pfund, nachdem ſelbig vorher wohl zerſtoßen worden, hinein gethan, und die Lake wird wiederum fleißig umgerührt. Alsdenn werden obige 10 Scheffel Samenweitzen ſorgfältig damit angeſprenget, und zu mehrern Mahlen umgeſtochen. Das Anſprengen des Weitzens ſoll, wo möglich, 24 Stunden vorher geſchehen, ehe man denſelben zu ſäen gedenkt, der Weitzen auch innerhalb dieſer Zeit etliche Mahl umgeſtochen werden.

Nach

Nach dem 24 St. des II B. vorgedachter Oekon. Nachr. a. d. J. 1774, S. 190, f. verſichert ein Ungenannter, ſich bereits ſeit vielen Jahren folgender Methode mit dem beſten Erfolge bedient zu haben. Er ſondert zur Aerndezeit einen Theil des Weitzenlandes aus, auf welchem das Getreide zwar nicht vorzüglich fett ſteht, aber vollkommene Aehren hat. Hier läßt er es ganz reif werden, und er wendet den möglichſten Fleiß an, um es trocken in die Scheune zu bringen, wo es in der Höhe aufgelegt, und ſo bald es nur geſchehen kann, gedroſchen wird. Iſt der erhaltene Same durch das Fegen, und vermittelſt der Putzmühle möglichſt gereinigt, ſo wird er auf einem luftigen Boden, eine Hand hoch, aufgeſchüttet, und täglich zwey Mahl mit einem Rechen durchrührt. 24 Stunden vor der Ausſaat läßt er denſelben mit Miſtpfützenwaſſer, in welchem ungelöſchter Kalk aufgelöſet iſt, bis er durchaus naß iſt, beſprengen, nachher mit Schaufeln gut durcharbeiten, und in ſpitzige Haufen aufſetzen, welche mit Säcken bedecket werden. Nach 24 Stunden iſt dieſer zubereitete Weitzen bis zum Stauben trocken, und zum Ausſäen völlig geſchickt. Kann er indeſſen, eingefallener ſchlimmer Witterung wegen, nicht bald aufs Land gebracht werden, ſo muß man ihn wiederum dünn aus einander werfen, damit er im Haufen nicht verſtocke.

Hierbey iſt noch anzumerken, daß durch dieſe Zurichtung, der Weitzen aufquillt, und bey 1 Malter wohl 2 auch mehrere Scheffel zuwachſen. Wo man gewohnt iſt, dünn zu ſäen, wird daher der Säemann voller greifen müſſen; wo dieſes nicht iſt, wird man zugleich den Vortheil erhalten, daß der Same nicht zu dick zu liegen kommt.

Ueberhaupt, wenn man alle und jede Urſachen, die von dem Brande angegeben werden, auch nur obenhin betrachtet, ſo muß es in die Augen fallen, daß nicht wenige darunter ſchlechterdings auſſer dem Gebiethe der menſchlichen Gewalt liegen. Wieder die wenigen andern, die ſich innerhalb demſelben befinden, ſind aber ſo unzäh-

unzählig viele Mittel vorgeſchlagen worden, daß man gleich zweifelhaft iſt, zu welchem man greifen ſoll, als man bey Unterſuchung der Urſachen verlegen iſt, welche davon angenommen zu werden verdiene. Das betrübteſte hierbey iſt dieſes, daß man in Gefahr ſteht, die Mittel vergeblich anzuwenden, und, wie es ſcheint, ſo lange in Gefahr ſtehen wird, als man nicht die Urſachen und die eigentliche Beſchaffenheit der Krankheit, welche man heben will, wiſſen wird. Um hierzu zu gelangen, iſt wohl kein anderer Weg, als der Weg der Verſuche. Dieſe müßten aber ſowohl mit allen bisher angeblichen Urſachen des Brandes, als mit den dawieder vorgeſchlagenen Mitteln, angeſtellet, öfters wiederhohlet, und jede Erſcheinung nebſt ihrem Erfolge genau angemerket werden. Vielleicht lieſſen ſich alsdann, aus Vergleichung verſchiedener Fälle, die wichtigen Grundſätze und Regeln abſondern. Es würde aber ſehr langſam von Statten gehen, wenn ein einzelner Naturforſcher dieſes ſchwere Werk übernehmen wollte. Die Sache könnte indeſſen gar ſehr erleichtert, und geſchwinder, als man dem erſten Anſchein nach glaubt, wenigſtens größten Theils, zu Stande gebracht werden, wenn mehrere Naturforſcher unter den Landwirthen ſich zu Einer Abſicht vereinigten. Zuvörderſt müßten die Urſachen ſowohl, als die Mittel, welche einer ſorgfältigen Prüfung werth erkannt würden, gemeinſchaftlich beſtimmet, die Regeln, nach welchen die Verſuche anzuſtellen wären, feſtgeſetzet, und hiernächſt die Arbeit ſelbſt unter ſie vertheilet werden. Wenn auch durch dieſe Bemühungen vor der Hand nur die Unrichtigkeit einiger angegebenen Urſachen, oder die Unzulänglichkeit einiger bisher vorgekehrten Mittel, auſſer Zweifel geſetzt würden: ſo könnte und würde auch dieſes ſchon viele nützliche Folgen haben. Man kommt der Erkenntniß einer Wahrheit, deren Unterſuchung mit vielen Schwierigkeiten verknüpft iſt, immer um einige Schritte näher, wenn man anfänglich auch nur die Schein-

Gründe,

Gründe, womit ſie wie mit einer Wolke umgeben iſt, wegnimmt. Mit der Zeit gelangt man, bey gleichem Fleiß, ohne Zweifel zum Ziel; und es würde der gegenwärtigen ökonomiſchen Periode bey der Nachwelt zu beſonderm Ruhm gereichen, wenn in derſelben, unter ſo vielen andern nützlichen Erfindungen, auch die Kenntniß einer Krankheit, und die ſicherſten Mittel dagegen, gefunden würden, die einer der gemeinnützigſten Pflanzen tödlich iſt, und wieder welche man bereits ſeit Jahrtauſenden vergeblich Hülfe geſucht hat.

Neu-entdeckte Urſach des Brandes in dem Getreide, ſt. im 3 Verſ. der Bresl. Samml. 1718, S. 594—596.

Experimentirter Nutzen der Invention, das Getreide, vermittelſt der Aſche, vor Brand zu bewahren, ſt. im 5 Verſ. derſelben, S. 1409—1412.

Von einem neuen Experiment, das Korn vor Brand zu bewahren, ſt. im 8 Verſ. derſelben, Apr. 1719. S. 490—493.

Gedanken vom Brand im Getreide, deſſen Urſachen, und den Mitteln dagegen, ſt. im 2 St. der Leipz. Samml. 1743, 8. S. 97—128. ſ. auch das 30 St. derſelben, 1745, 8. S. 520—523.

Vom Brand im Getreide, aus dem Journal helvetique, a. d. J. 1747, überſ. ſt. im 2 St. des VIII B. des Hamb. Magaz. S. 210—213.

Verſuche über die Urſachen des Brandes im Getreide, ſt. im 7 St. der Oecon. Nachr. Lpz. 1749, 8. S. 561—567; und 77 St. S. 351—356; desgl. im 16 St. der Gieſſ. wöchentl. gemeinnütz. Anz. u. Nachr. v. J. 1764, S. 114, f. S. oben, S. 382.

Auszug einiger Verſuche, den Weitzen und das Korn vor dem Brand zu verwahren, ſt. im 4 St. der Stuttgard. Selector. phyſico-oeconom. 1751, 8. S. 329—343.

Abhandlung vom Brande im Weitzen, von J. C. G. G. ſt. in der 30 Woche der Berlin. wöchentl. Relat. der merkwürdigſten Sachen ꝛc. v. J. 1752, S. 479—484.

Ein Schreiben vom Brande im Getreide, von ſchädlicher Begraſung des Weitzens, imgl. von Einkalkung des Samenweitzens ꝛc. ſt. im 2 St. der Schleſ. öconom. Samml. Bresl. 1754, 8. S. 146—162.

Verſuch, das Weſentliche des Brandes im Weitzen, deſſen Urſachen, und die Mittel dagegen, ausfündig zu machen, ſt. im 7 St. derſelben, 1755, 8. S. 560—562 und im 8 St. S. 573—577.

Beytrag zu den Mitteln, den Brand in dem Weitzen zu verhindern, ſt. im 100 St. der Hannov. nützl. Samml. v. J. 1755. Siehe oben, S. 390.

Mittel, den Brand in dem Weitzen zu verhindern, ſt. im 152 St. der Berlin. wöchentl. Relat. ꝛc. v. J. 1755, S. 1213—1216.

Betrachtung über den Brand im Weitzen; bey Gelegenheit der Mittel, ſo dawider im 152 St. 1755, und im 6 St. 1756 der Berlin. wöchentl.

wöchentl. Relat. angegeben worden, ſt. im 30 und 33 St. derſelben, v. J. 1756.

Vom Brand im Weitzen, ſ. das 173 St. der Leipz. Samml. 1756, 8. S. 365—369.

Von der Beſchaffenheit des Brandes im Getreide, ſ. Nordiſche Beyträge, zum Wachsthum der Naturkunde ꝛc. I B. 3 Th. Altona 1757, 8. S. 115—128.

Gedanken vom Brand im Weitzen, ſt. im 2 St. der Erfurt. gel. Nachr. a. d. J 1758, S. 12—14.

Theoretiſche und auf der Erfahrung gegründete practiſche Anmerkung, den Brandweitzen betreffend; aus dem Gentlem. Magaz. Oct. 1759, S. 458, überſ. ſt. im 37 St. der Hannover. Beytr. v. J. 1760.

Bemerkung vom Brand im Weitzen, ſt. im 174 St. der Leipz. Samml. 1760, 8. S. 514—517.

Abhandlung von dem Brand im Getreide, und die Mittel, ſolchem zu wehren, ſt. im 175 St. derſelben, S. 556—565.

Memoire pour ſervir à indiquer le plan, qui a été ſuivi pour parvenir à connoitre ce qui produit le bled noir dans les bleds, & à connoitre les remedes propres à detruire cette corruption: envoyé par ordre du Miniſtere à tous les Intendans des Provinces & Généralités du Royaume, à Paris 1760. ſt. auch bey den *Principes de l'agriculture & de la vegetation, trad. de l'angl. de Mr Home*, à Paris 1761, 8. S. 159—174.

Vorſchrift eines Mittels, das Getreide vor dem Brande zu verwahren; welches in der königl Druckerey zu Paris herausgekommen, und auf Befehl des Miniſters an alle Intendanten im Königreich, zur weitern Bekanntmachung ausgetheilt worden, ſt. im 1 St. des 4ten Jahrg. 1763, der Berner Abhandl. und Beobacht. S. 228—230; im 9 St. der Gieſſ wöchentl gemeinnütz. Anz. und Nachr v. J 1765, S. 67—69, und im 9 St. der nützl. Nachr. und Abhandl. das Oekonomie und Commerzweſen betreffend, v. J. 1767, Wien, gr. 8 S. 653—656.

Receipt to prevent ſmuttineſs in wheat, ſt. im *Gentlem. Magaz.* for Oct. 1764, S. 476.

Anzeige einer leichten Zubereitung des Getreides, um die Saat vor dem Mehlthau und dem Brand zu verwahren, ſt. im 2 St. des 5 Jahrg. der Berner Abhandl. und Beobacht. S. 41—59.

Sicheres Mittel wegen des Brandes im Weitzen, ſt. in No 6 der wöchentl Königsb. Frag- und Anz. Nachr. v. J. 1765.

Vom Brande im Weitzen, ſ. den 3 B. des aus dem Engl. überſ. *Muſeum ruſticum & commerciale*, Lpz. 1765, 8; S. 32—38; B. 4, S. 77, fgg. S. 129, f.; B. 5, S. 138—140; B 6, S. 324; B. 9, S. 184. 191; B. 10, S. 221, fgg. S. 234, und S. 302—308.

Beantwortung der Frage: Welches iſt die wahrſcheinlichſte Urſache des Brandes im Weitzen? ſt. im 14 St. der Dresdn gel. Anz. a. d. J. 1767.

Schreiben vom Brand im Getreide ꝛc. ſt. im 5 St. der Wiener, ökon. Sammlungen, v. J. 1768, gr. 8. S. 451—464, und im 6 St. S. 519—523.

Von dem Brande im Weitzen, ſ. das 5—7 St. der Nützl. Beytr. zu den Strelitz. Anz. v. J. 1768.

Brief

Brief eines Correſpondenten der Geſellſch. über den Brand im Getreide, ſt. im 2 St. des 9 Jahrg. der Berner Abhandl. a. d. J. 1768, S. 138—141.

Mittel, den Weitzen vor dem ſogenannten Brand zu bewahren, ſt. im 42 St. der Gieſſ. wöchentl. gemeinnütz. Anz. und Nachr. v. J. 1768, S. 338, f.

S. Gedanken über die Frage: Ob der Brand in verſchiedenen Getreidearten von Inſecten oder Würmern herrühre? ſt. im 32 St. des Wittenb. Wochenbl. a. d. J. 1769, S. 261—265. Siehe oben, S. 394.

Mittel wider den Brand im Weitzen, ſt. im 96 St. des Hannov. Magaz. v. J. 1770. Siehe oben, S. 394.

Mittel wider den Brand im Weitzen, ſt. im 33 St. des I B. der Oekon. Nachr. der patriot. Geſellſch. in Schleſien, a. d. J. 1773, S. 263. Siehe oben, S. 395.

Gedanken über den Brand im Weitzen, ſt. im 2, 3 und 4 St. des III B. derſelben, a. d. J. 1775.

* * *

Von der Natur, dem Sitze und den Urſachen des Brandes im Getreide, von Hrn. Aimen, aus dem Engl. überſ. von Herrn Loys von Cheſeaux, ſt. im 1 St. 4ten Jahrg. 1763 der Berner Abhandl. und Beobacht. S. 217—223.

Von des Hrn. Aymen Mittel wider den Roſt und Brand im Getreide, ſ. No. 36 des Leipz. Intell. Bl. v. J. 1765, S. 318; imgl. das 47 St. der Gieſſ. wöchentl. gemeinnütz. Anz. und Nachr. v. J. 1765, S. 374, f.

Lettre de Mr. AUCANTE, ſiehe im II Th. meiner Encyclopädie, S. 459.

Carl Ludw. Bruch Anmerkung von Mitteln, den Brand zu verhüten, ſt. in D. Schrebers Sammlung ꝛc. 3 Th. Halle, 1758, gr. 8. S. 228.

RUD. JAC. CAMERARII diſſ. de vſtilagine frumenti. Tubing. 1709, 4.

Heinr. Fried. Delius Anmerkung von dem Brande im Weitzen, ſt. im 36 St. der Fränk. Sammlungen, Nürnb. 1762, 8. S. 534, f.

Jo. Gottl. Gleditſch neuer Beytrag zur Geſchichte des Brandes im Getreide, ſt. in deſſen vermiſchten phyſicaliſch-botaniſch-öconomiſchen Abhandlungen, I Th. Halle 1765, gr. 8. S. 105—156. S. oben, S. 392.

Jo. Cph. Kayſers gründliche Nachricht vom brandigen Weitzen, Bernb. 1768, 8. 3 B. Sie ſteht auch bey P. E. Lüders nähern Beſtätig., daß das ſchmale und flache Pflügen am nützlichſten ſey, Flensb. 1769, 8. S. 73—88.

Jo. Ge. Kruge Unterſuchung des Brandes im Weitzen, ſt. im 56 St. der Oecon. Nachr. Lpz. 1753, 8. S. 598—602. Siehe oben, S. 384.

Das ſicherſte Mittel wider den Brand im Weitzen, von M. J. D. Küttner, ſt. in No. 41 des Leipz. Int. Bl. v. J. 1764, S. 352.

S. 352—354; desgl. im 1 St. des VII B. der phyſikaliſch-ökon. Auszüge, Stuttg. 1765, 8. S. 128—133.

CAR. LINNÆI diſſ. mundum inviſibilem breviter delineatura, Vpſal. 1767, 4. Siehe oben, S. 394.

C. F. Meyers Abhandlung von dem Brande im Getreide, und den Mitteln, ſolchem zu wehren, ſt. im 78 St. der Hannover. gel. Anz. v. J. 1752.

Einige Anmerkungen über den ſogenannten Brand im Getreide, von J. G. Model, ſt. im 2 Th. der Abhandl. der freyen ökon. Geſellſch. in St. Petersb. Riga und Leipz. 1773, gr. 8. S. 205—208; ingl. in deſſen kleinen Schriften, St. Petersb. 1773, gr. 8. S. 27—44.

Ge. Fr. Möllers Sendſchreiben von der wahren Urſache des Brandes im Getreide, ſt. im 47 St. der Leipz. Samml. 1747, 8. S. 1036—1051.

Vom Brande im Getreide, ſ. Hrn. Otto von Münchhauſen Hausvater, Th I S. 149. Siehe oben, S. 392, f.

C. L. N. (Carl Ludw. Neuenhahns) Unterſuchung einiger Urſachen des Weitzenbrandes, und der Mittel, ſolchen zu verhindern, ſt. im XII Th. der Oeconom. Phyſikal. Abhandl. Lpz. 1757, 8. S. 767—800.

Hrn. du Pleſſis Mittel, das Getreide vor dem Brande zu bewahren, ſt. im 25 St. der Hannover. Beytr. v. J. 1762, S. 387—396.

Part of a letter from the Abbe PLUCHE, to Dr. Mortimer, dated Paris, Oct. 24, 1736, N. S. concerning the Smut of Corn, ſt. im 1 Th. des XLI B. der *Philoſ. Tranſact.* No. 456, for Jan.—June 1740, S. 357, f.

Mittel für den Brand in dem Winterweitzen, ſ. Jo. Heinr. Pratje landwirthſchaftliche Erfahrungen, 3 Quartal. Altenb. und Lub. 1769, gr. 8. St. 28, S. 438—440.

G. Rammelt Gedanken von der Urſache des Brandes im Weitzen, und den Mitteln dagegen, ſt. in D. G. Schrebers Sammlung ꝛc. II Th. Halle 1756, gr. 8. S. 325—329.

J. H. Ritters nützliche Anmerkungen ꝛc. ſ. im IIten Th. meiner Encyclopädie, S. 459.

Fr. Moritz v. Rohr Abh. von dem Brande im Getreide, und von der Einkalkung des Weitzens, um den Brand zu verhüten, ſt. in deſſen Oecon. Reliquien I Zehend, Bresl. 1769. gr. 8. S. 25—39. Siehe oben. S. 394.

D. G. Schrebers Prüfung der Meinung vom Brande im Getreide, welche Hr. Tillet in einer franzöſ. Preisſchrift vorgetragen hat, ſt. im 25 St. der Hannov. nützl. Samml. v. J. 1757; desgl. in deſſen Sammlung ꝛc. XIV Th. S. 363, fgg. Siehe oben, S. 385.

Eb. deſſ. Anmerkungen über Hrn. Rammelts Gedanken, den Brand im Weitzen betreffend, ſt. in deſſen Sammlung ꝛc. II Th. Halle 1756, gr. 8. S. 330—340.

Eb. deſſ. beſtätigte Erfahrung von dem Nutzen des Mittels wider den Brand im Weitzen, ſt. in deſſen Sammlung ꝛc. V Th. Halle 1760, gr. 8. S. 227—229.

Carl Gottl. Schulz Abhandl. vom Brand im Weitzen, ſt. in No. 13 des Leipz. Jnt. Bl. v. J. 1767; desgl. im 21 St. der Gieſſ. wöchentl. Anz. und N. v. J. 1767, S. 162—164.

Auszug eines Briefes des Pfarrherrn, B. Herk. Sprüngli, von Verwahrung des Getreides vor dem Brande, ſt. im 1 St. des 4ten Jahrg. 1763, der Berner Abhandl. und Beobacht. S. 224, f.

Stieglitz Mittel wider den Brand im Weitzen, ſt. im 6 St. der Berl. wöchentl. Relat ꝛc v. J. 1756, S. 41, f.

Ge. Con. Stockhauſens Anzeige eines durch die Erfahrung ſehr bewährten Mittels gegen den Brand im Weitzen, ſt. in deſſen Beytr. zur Rechtsgelahrth. ꝛc. 1 B. 1 St. Frf. M. 1769, 8. S. 93.

Des Pfarrherrn Olof Strands Verſuch, den Weitzen vor dem Brande zu verwahren, ſt. im III B. der überſ. Abhandl. der Schwed. Acad. der Wiſſ. a. d. J. 1741, Hamb. 1760, gr. 8. S. 272, f. Siehe oben, S. 387.

Schreiben des Hrn. Stürlers über die Weiſe den Brand im Getreide zu verhüten, ſt. im 4 St. des I Th. der Samml. der Schweizer. Geſellſch. in Bern von landwirthſchaftl. Dingen, Zürich 1760, gr. 8. Art. 28, S. 896—912.

J. L. Stürlers Schreiben, von den Mitteln, dem Brande des Getreides durch eine Lauge vorzubiegen, ſt. im 1 St. des 4ten Jahrg. der Berner Abhandl. und Beobacht. S. 209—211.

Diſſertation ſur la cauſe qui corrompt & noircit les grains de bled dans les épis, & ſur les moyens de prévenir ces accidens, qui a remporté le prix au jugement de l'Acad. des b. l. ſc. & a. de Bourdeaux, par Mr. TILLET. à Paris 1755, 4. 150 S.

Eb. deſſ. Suite des expériences & réflexions ſur la cauſe &c. relatives à la diſſertation, qui a remporté le prix &c. à Paris 1755, 4. 66 S.

D. Ueb. u. d. T. Des Hrn. Tillet Abhandl. von der Urſache, woher die Körner des Getreides in den Aehren verderben und ſchwarz werden, und von den Mitteln, wodurch man dieſen Zufällen zuvorkommen kann, welche bey der Königl Acad. d. Wiſſ. und ſr. K. zu Bourdeaux den Preis erhalten hat. Hamb. 1757, 8. 21 B. n. 4 B. Tabellen. Siehe oben, S. 385.

Lettre de Mr. TILLET, à M*** ſur la corruption du froment, ſt. im *Mercure de France*, Juin 1757, S. 179—184.

D. Ueberſ. u. d. T. Schreiben des Hrn. Tillet an Hrn. *** vom Brande im Getreide, ſt. im 4 St. des 3 Th. des phyſikal. und ökon. Patrioten, Hamb. 1758, 4. S. 29—31.

N. E. Tſcharners Vorſchrift einer Lauge, das Samkorn vor dem Brande zu verwahren, ſt. im 1 St. des 4ten Jahrg. 1763, der Berner Abhandl. S. 226, f.; desgl. im 9 St. der nützl. Nachr. und Abhandl. ꝛc. v. J. 1767, Wien, gr. 8. S. 651—653.

Brand, ein Kunſtwort bey der Kohlenbrennerey, bezeichnet ein Holz, aus welchem nur bloß die wäſſerige und dünnere öhlichte Materie getrieben, der Theer und Pech aber zurück geblieben ſind. Deſſen Farbe iſt braun, mehr oder weniger in das Schwarze fallend, nachdem der Grad des Feuers ſtärker oder ſchwächer geweſen iſt. Er hat die Geſtalt des Holzes; iſt ſpröder als das Holz, daraus er geworden, doch feſter als die Kohle, und brennt mit einer lodernden, ſehr heftigen, weit hellern und ſchärfern Flamme, als das rohe Holz.

Ob nun zwar die Brände ein weit heftigeres Feuer geben, als die Kohlen, ſo kann man doch nicht bey allem Schmelzfeuer mit Bränden auskommen; es bleibt noch zu viel Wäſſerigkeit zurück, welche, den höchſten Grad des Schmelzfeuers zu erhalten, nicht geſtattet, dabey die Brände, wenn ſie in einen engen Raum eingeſchloſſen ſind, eine ſolche dampfige Flamme von ſich geben, daß ſie die heftigſte Wirkung des Feuers erſtickt; daher kann man bey ſolchen Arbeiten, wo ſtrenge metalliſche Körper ſchichtweiſe mit Kohlen über einander geſetzt werden, ingleichem in den Wind-Oefen, wo in Schmelztiegeln geſchmolzen wird. mit Bränden bey weitem nicht ſo gut auskommen, als mit Kohlen.

Im Steinkohlenbergwerke, verſtehet man unter **Brand**, das Unterſte, wo ſich die Steinkohlen endigen. Siehe **Kohle.** (Stein-)

Brand an Pferden, ein gewiſſes Kennzeichen, welches den Füllen an einem von den hintern Bügen gemacht wird; ſiehe **Brennen der Füllen.**

Brand an Pferden, eine Cur, welche mit ihnen vorgenommen wird; ſiehe **Brennen der Pferde.**

Brand an Pferden, eine Krankheit. Wenn eine Entzündung nicht vertheilt, auch nicht zur Vereiterung hat gebracht werden können, ſondern immer heftiger wird und bis aufs höchſte ſteigt; nachgehends die Zufälle der Entzündung jähling vergehen, ohne daß die Urſache der-

derſelben weg iſt; wenn ferner der leidende Theil weniger empfindlich wird, und wenn ſich Blaſen voll wäſſerichter Feuchtigkeit, die bald gelb bald röthlich iſt, äuſſern: ſo iſt der **heiße Brand** (Gangræna) vorhanden. Wenn endlich alle Empfindung in dem Theile aufhört; wenn der Ort weich und ſchlaff wird, und, wenn man darauf drückt, Gruben behält; wenn kein Pulsſchlag mehr zu fühlen iſt, und ſich endlich ein leichenhafter Geruch äuſſert: ſo heißt dieſes der **kalte Brand** (Sphacelus). Es ſind alsdann alle zum Leben gehörige Bewegungen völlig vernichtet, und eine tiefe tödliche Fäulung greift alle angränzende Theile, ja ſogar die Knochen ſelbſt, an. Ein heißer Brand kann gedämpfet werden; bey dem kalten Brande aber muß der dadurch abgeſtorbene Theil ſchlechterdings von dem lebendigen weggeſchnitten werden.

Wenn dieſe Krankheit ein altes Pferd bekommt, es mag nun von freyen Stücken, oder von einem Zufalle, seyn, ſo iſt ſie faſt allemahl tödlich; eben ſo wie alte, oder waſſerſüchtige, ſchwindſüchtige oder ſcorbutiſche Perſonen meiſten Theils am Brande ſterben, von was für einer Urſache er auch entſteht.

In Heilung des heißen Brandes, iſt nichts beſſer, als ein zeitiges und ſchmerzhaftes Schröpfen, um das ſich auflöſende Blut und die faulenden Säfte heraus zu ſchaffen. Nach dem Schröpfen aber iſt nöthig, daß die Geſchwüre und der ganze Theil mit ſtarken, warmen Kalkwaſſer gewaſchen werden, worein man etwas gepülverten Schwefel, als ungefähr $\frac{1}{4}$ Pfund in 1 $\frac{1}{2}$ Quart Kalkwaſſer, gethan hat.

Folgendes Mittel leiſtet zu Stillung des Brandes gleichfalls gute Dienſte. Man nimmt: Terpenthinöhl, 4 Unzen; Myrrhen- und Aloe-Tinctur, 1 Unze; miſchet dieſes, und wäſcht die Geſchwüre damit, ſehr warm gemacht, des Tages zwey Mahl, aus.

Unter allen äuſſerlichen Umſchlägen, preiſet **Belloſte** folgende Solution an. Man nimmt: Salpetergeiſt, (der

(der mit Hülfe des Vitriolöhls gemacht iſt) oder, in Ermangelung deſſen, gemeines Scheidewaſſer, 2 Unzen; Queckſilber, 1 Unze; vermiſcht dieſes, und macht eine Solution daraus; tauchet Läppchen hinein, und leget ſie rings um den brandhaften Theil, ſo wird ſich, wie der Erfinder davon ſpricht, das Todte von dem Lebendigen abſondern.

Oder: man kocht 2 Loth Fieberrinde, gepülvert, in 1 Quart Waſſer, und ſchlägt dieſes, mit Tüchern, um den Schaden.

Mehrere äuſſerliche Mittel wider den Brand, findet man im **Oeconomiſch- und Phyſical. Lexicon**, II Th. Lpz. 1750, f. Col. 457, f.; im I Th. der Onomatologia œconomica, Ulm, Frankf. uud Leipz. 1760, 8. Col. 697. und in **Zinkens öconom. Lexicon**, Lpz. 1764, 8 Col. 401.

Innerlich kann man 1 Pfund Fieberrinde, und zwar zwey Mahl des Tages, jedes Mahl 2 Loth, mit Bier und etwas venetianiſchen Theriak vermiſcht, eingeben.

Es ſind beſonders die Schußwunden, wegen der mit dieſer Art der Wunden verknüpften Quetſchung, zum heißen und kalten Brande geneigt; daher iſt bey denſelben ein ſehr tiefes Schröpfen gewiß das allerdienlichſte, um die natürliche Wärme des Theiles zu befördern.

Heinr. Brackens verbeſſerte Roßarztneykunſt, Altenb. 1758, 8. S. 318—321.
Hrn. Prof. Erxleben prakt. Unterr. in der Viehartzneykunſt, Gött. und Gotha 1771, 8. S. 31.
Hrn. v. Sind Unterricht in den Wiſſenſch. eines Stallmeiſters, Gött. 1775, gr. 8. S. 1224, fgg.
Hrn. Prof. Zeiher Lehrbegriff von den Krankheiten der Pferde, Berl. 1771, 8. S. 196—198.

Brand, eine Krankheit des Rind- Schaf- und Schwein-Viehes, iſt eben ſo gefährlich, als bey den Pferden. Es iſt dieſes eine zuweilen graſſirende und anſteckende Seuche, da gedachtes Vieh böſe Mäuler und Hälſe, mit vielen Blaſen, bekommt, darüber gar bald der Rachen und Schlund roh, und zum Genuß allen nur etwas harten Futters unbrauchbar wird. Die Füße werden, aus eben dieſer Urſache, zum Gehen untüchtig; daher ſolches Vieh,

weil es nicht freſſen kann, und dazu beſtändig hinken muß, auch ſonſt gewaltige Entzündungen und Schmerzen, auch wohl in den nicht ſichtbaren Theilen, empfinden mag, elend, mager und ſehr hinfällig wird. Wenn das Rindvieh davon angegriffen wird, ſo läuft ihnen zu Anfange nur ein wenig Geifer aus dem Maule; er nimmt aber von Stunde zu Stunde zu, und das Vieh hört ſodann auf zu freſſen. Einige bleiben beym Freſſen, werden aber auf allen vier Füßen lahm. Den Kühen vergeht die Milch, wenn ſie gleich noch freſſen. Die Schweine laſſen keinen Geifer laufen; ſie hören aber ſogleich beym erſten Anfall der Seuche, zu freſſen auf, und ſodann finden ſich in den Mäulern und oben auf dem Rüſſel, wie auch zwiſchen den Klauen, eben ſolche Blaſen, wie beym Rindvieh. Ja einige, hauptſächlich die Säue, bekommen unter dem Leibe am ganzen Bauche eine große Menge Blaſen. Mit den Schafen hat es eben die Bewandtniß, wie bey dem Rindvieh. Sie geifern, hören auf zu freſſen, und werden lahm.

Was die Cur dieſer Krankheit betrifft, ſo nimmt man Honig und Mehl, und läßt damit dem Vieh die rohen Mäuler ſchmieren. Eine Salbe von Baumöhl und Schießpulver thut ſchleunige Wirkung, ob ſie gleich das Vieh etwas angreift. Zugleich muß man dem Vieh, jedem Stück 1 Nößel von einem Tranke, den man von Anieß, Lorbeeren, Fett und Sauer kochen läßt, eingießen, auch die ſchlimmſten mit dem Brodem von einem aus Anieß und Haberkümmel verfertigten Decoct unter dem Halſe räuchern laſſen.

Oder, man nimmt Buchweitzenmehl, knetet es mit Honig ein, und macht daraus, nach Proportion der Größe des Viehes, mäßige Kugeln, z. E. bey einem Stück Rindvieh, als eine mäßige Flintenkugel, und ſteckt, zu wiederhohlten Mahlen, dem kranken Vieh eine davon in den Hals. Es lindert, kühlt und heilt; und obgleich

obgleich das Vieh anfangs einen Widerwillen davor bezeiget, ſo ſcheint es doch, als wenn ſelbiges die ihm dadurch beygebrachte Linderung gar bald merkte, indem es ſolche Kugeln binnen weniger Zeit nicht allein ohne Widerſtand einnimmt, ſondern ſo gar ſelbſt darnach zu verlangen ſcheint.

Andere haben Schlangenfett genommen, und die Blaſen und das rohe Fleiſch des Maules, Halſes und Schlundes damit geſalbet, auch davon überaus gute Hülfe empfunden; auſſer daß, der Fettigkeit wegen, das Vieh den Appetit zum Freſſen verloren hat, dagegen aber auch deſto geſchwinder wieder curiert worden iſt. Inſonderheit hat dieſes Schlangenfett an den Füßen, beſonders, wenn die Schalen gar abgeſchworen ſind, ausnehmende Dienſte gethan. Das Schmieren der hinkenden Schafe mit Theer, har das Uebel nur ärger gemacht.

S. das 87 St. der Hannov. gel. Anz. v. J. 1754, Col. 1227—1230; und das 100 St. derſelben, v. e. d. J. Col. 1409—1414, wie auch das 74 St. der Oecon. Nachr. Lpz. 1754, 8. S. 154-156,

Einige unterſcheiden beym Rindvieh den innerlichen Brand, den im Leder, den weißen und den Glieder-Brand.

Bey dem **innerlichen Brand**, welcher auch **der** ſchwarze oder **Herz-Brand** genennet wird, ſteht das Vieh ſtill, und käuet nicht wieder. In ſolchem Falle nimmt man Schieß-Pulver, kleingeſtoßene Kreide und blaue Lilienwurzel, und gießt es mit Miſtlake dem Vieh ein. Oder, man nimmt 2 Löffelvoll Aſche; Schießpulver und Schwefel, von jedem ½ Löffelvoll, und gießt es dem Vieh mit Waſſer aus einem Schmiede-Löſchtroge, oder mit warmer Kuhmilch, ein.

Der **Lederbrand** iſt eine Entzündung der Säfte, welche zwiſchen dem Fleiſche und der Haut ſich finden. Das Kennzeichen davon iſt, wenn das Vieh traurig wird, nicht freſſen will, um die Augen einfällt, kalte Naſenlöcher und Ohrenſpitzen bekommt, und, wenn man

dem Vieh die Haut auf dem Rücken aufzieht, ſelbige knackt oder raſchelt. Um ſolchem am geſchwindeſten zu helfen, ziehe man zwiſchen den Fingern dem Vieh die Haut über den Rücken lang, bis an das Kreutz, und immer ſo hin und wieder auf dem Rücken und Kreutze, bis an den Schwanz auf, bis man fühlet, das die Haut nicht ſo ſehr feſt anliege und knacke. Zur innerlichen Cur, nimmt man Schießpulver, und kleingeſtoßenen Pfeffer, von jedem ½ Löffelvoll, thut ſolches in 1 Nößel Eſſig, rührt es unter einander, und gibt es dem Vieh ein. Hierbey muß man das Vieh mit dem Kopfe über ſich aufbinden, und alſo eine Viertelſtunde ſtehen laſſen.

Nach Anderer Vorſchrift, wird dieſe Art des Brandes auf folgende Art curiert. Es darf nur mit einem ſcharfen Meſſer an dem Orte, wo ſich der Brand hingeſetzt hat, das Leder, eines kurzen Fingers lang, aufgeſchnitten werden, und zwar allezeit an dem Orte, wohin die Feuchtigkeit am leichteſten ablaufen kann. Nach gemachter Oeffnung, muß der Brandort von allen Seiten ſtark gedrücket, und die inwendigen Brand-Blaſen zerquetſchet werden, damit alles verbrannte Geblüt heraus laufen könne. Hierauf wird die ganze Gegend, abſonderlich die geſchnittenen Wunde, öfters mit Branntwein gewaſchen. Man muß aber Ueberſchläge von fetten Leimen, oder von warmen Rindviehmiſt, machen, damit die Hitze gedämpfet werde. Solche Umſchläge müſſen, ſo bald ſie von der Hitze trocken geworden, wieder friſch aufgeleget werden.

Der **weiße Brand** greift abſonderlich die weichen oder fleiſchigen Theile an, wohin auch die Gedärme zu rechnen ſind. Es trifft auch dieſer Brand zuweilen dem Vieh die Zunge; das Vieh fängt alsdann an zu geifern, kann nicht recht freſſen, und endlich ſchwillt die Zunge ſehr, wobey die Drüſen dermaßen anlaufen, daß das Vieh das Maul weder recht auf- noch zumachen kann. In ſolchem Falle iſt am beſten, daß man daſſelbe bald ſchlachten läßt; dasjenige aber, was vom Brande angegriffen iſt, muß weggeworfen werden.

Der Glieder-Brand findet ſich in den Beinen, entweder in den vordern, oder hintern, oder in allen zugleich, ein. Trifft es alle Beine zugleich, ſo fällt ein ſolches Stück Vieh jähling darnieder; und es iſt auch nicht wieder aufzubringen, man möge vornehmen was man will. Diejenigen, bey denen der Brand nur entweder die vordern oder die hintern Beine trifft, fangen an, die getroffenen Beine zu ſperren; und wenn ſie ſich gelegt haben, ſo können ſie ſich nicht auf dieſelben ſtützen, ſondern verkehren die Füße gänzlich. Wenn man bey letzterer Art es nur bald gewahr wird, ſo iſt das beſte Mittel dawieder, daß man ſich äuſſerſt bemühe, ſolche Stücke Vieh in Bewegung zu bringen; und ob es gleich im Anfange ſchwer hergeht, ſo muß man doch nicht nachlaſſen. Iſt aber der Brand in alle Beine zugleich gekommen, ſo hält es ſchon ſchwerer. Das allerbeſte hierbey iſt, wenn man ſie nicht bald ſchlachten laſſen will, daß man die Beine, ſo lange als möglich, reibe. Man nimmt Heuſamen, oder andere gute Kräuter, wie man ſie hat, oder auch nur gut aufgekommenes blätteriges Heu, mit etwas Leinſamen vermengt, kochet daſſelbe in einem Topfe; und wenn es etwas abgekühlt, und die ſiedende Hitze heraus iſt, bähet und wärmet man die Beine damit, und macht Umſchläge davon, welches man zum öftern wiederhohlt.

S. Oeconomiſch- und Phyſical. Lexicon, Lpz. 1750, f. Col. 458, f.

Die aus dem Franzöſ. des Hrn. L. R. v. B. überſetzte wohlunterrichtete Landwirthin, Nürnb. 1774, 8. S. 167—171.

Jo. Ge. Leopolds Landwirthſchaft, Sorau, 1750, 4. S. 428—432.

Das brennende Feuer, oder der kalte Brand, beym Horn-Vieh, wird im Hannoveriſchen auch das Lege genannt, und Hr. Superint. Münch hat den Gebrauch der Belladonna von vortrefflicher Wirkung gegen dieſes Uebel gefunden. Man findet ſeine deshalb angeſtellten Verſuche, im 82 St. des Hannover. Magaz. v. J. 1770, Col. 1299, f. und im 52 St. deſſelben, v. J. 1774, Col. 817—823.

Brand im Rohr, wird bey den Jägern von einem Rohr geſagt, welches alſo zugerichtet worden, daß aus demſelben das angeſchoſſene Wild nicht gut ſterben, oder, weidmänniſch zu reden, nicht gut enden will. Man hat einen kalten, und einen heißen Brand im Rohr. Da mir die ganze Erzählung davon, wie auch die Vorſchrift, wie einem ſolchen Rohr zu helfen ſey, ſehr aberglaubig vorkommt: ſo wird man es mir verzeihen, wenn ich Bedenken trage, daſſelbe hier anzuführen. Wer es zu wiſſen wünſcht, wird ſich gefallen laſſen, deshalb den 2ten Th. des Oeconomiſch- und Phyſical. Lexicon, Col. 459, oder Döbels Jäger-*Practica*, Lpz. 1754, f. Th. III, S. 117, f., oder den I Th. der Onomatologia foreſtalis, Frf. und Lpz. 1772, gr. 8. Col. 360—363, nachzuſchlagen.

Brand, eine Krankheit der Schafe und Schweine; ſiehe oben, S. 405, f. und unten, Brand-Blut.

Brand in den Wäldern und Heiden, Feuer und Feuerſchaden in Förſten, Fr. bois arſin, entſteht entweder von ſelbſt, oder durch Verwahrloſung, oder durch Bosheit.

Von dem von ſelbſt entſtehenden Brande, iſt Schwefel und ſalpeterige Materie die Urſache. Das Feuer bricht im Sommer bey heißem Wetter aus, wenn die Strahlen den Boden innerlich entzünden. Steht nun Heidekraut, oder befindet ſich Torf darin, ſo werden beyde zu Kohlen, bis das Feuer je mehr und mehr um ſich frißt. Wo ſich die Wurzeln tief einziehen, hat man Beyſpiele, daß das Feuer etliche Ellen tief in den Boden hinein geht, und der Torf zu Aſche und zu ſchwarzen lockern Staube wird. Ergreift das Feuer einen oder mehrere Bäume, beſonders die unten faul ſind: ſo geſchieht dadurch großer Schade.

Man wird dieſen Zufall entweder aus dem Rauche der Erde gewahr; oder, wenn es nicht rauchet, ſondern innerlich fortglimmt, ſo ſtößt man mit einem Stocke hinein, und trifft lockern Staub und Aſche an. Alsdann iſt

iſt es Zeit, daß die Angränzenden durch die Sturm-Glocke aufgefordert, und ganze Dorfſchaften und Aemter durch reitende und laufende Bothen auf das eiligſte aufgebothen werden, Rettung zu thun.

Um ſolches Erd- und Wald-Feuer zu löſchen, muß man tiefe Gräben ziehen, die Erde nach dem Feuer zu werfen, und in die Gräben Waſſer gießen, mit ſpitzigen Pfeilen viel Löcher hinein ſtoßen, und voll Waſſer füllen, auch neben und über den Gräben das Heide-Kraut, Torf und Mos abzuräumen, und das im Wege liegende dürre Reiſig und Holz wegzuſchaffen ſuchen, damit das Feuer nicht darin fortlaufe, ſondern ſich aufhalten müſſe. Mit bloßem Waſſer, ohne Grabenziehen, wird nichts ausgerichtet, ſondern es bricht nebenher durch, und glimmt in der Erde fort.

Iſt das Gehölz aus Verwahrloſung oder Nachläſſigkeit, durch Anzünden der Stoppeln, durch Aſche- oder Kohlenbrennen, durch Ausbrennen der Radeſtöcke, durch die vom Tobakrauchen ausgeworfenen Kohlen ꝛc. entſtanden, oder, wenn wohl gar durch Leichtfertigkeit oder Bosheit der Köhler, Aeſcherer, Holzhauer oder Vieh-Hirten, Feuer in das Gehölz gebracht wird; ſo iſt am ſicherſten, daß man unter Wind einen Strich Bäume und Unterholz glatt ab, und gegen das Feuer zu, haue, jedoch breit genug; ſonſt, wenn die Bäume erſt oben hinauf brennen, ſo entzünden ſelbige mit ihrer Hitze die nächſt daran ſtehenden Bäume von oben. Bey Feuer iſt gemeiniglich Wind; daher lodert es geſchwinde fort, durch Verhauen aber wird es am erſten gedämpfet. Man pflegt auch, um den Brand in ſeine Gewalt zu bekommen, einen Diſtrict Bäume in einiger Entfernung vom Orte des Brandes umzuhauen, und die zuletzt ſtehenden Bäume mit Fleiß in Brand zu ſetzen, damit ſich jenes Feuer dahin ziehen, und ſein Ziel finden möge.

Dieſem Unfalle iſt das harzige Tangelholz vornehmlich unterworfen, und es iſt der daraus erwachſende Schade unbeſchreib-

beſchreiblich; immaßen auf ſolchen Brandſtätten und Gegenden in vielen Jahren kein Holz wieder auffliegen will, und der Boden dermaßen durchbrennet worden, daß die Spuren davon in 40, 50 und mehr Jahren nicht vergehen. Ob auch ſchon vermittelſt der Aſche etwas Gras wächſt: ſo kann doch der Baumſame keine ſolche Schärfe und Lauge von der Aſche vertragen, und alſo nicht wieder aufgehen, indem er davon gänzlich zerfreſſen wird.

Um dergleichen Schaden wieder in etwas zu erſetzen, muß man auf dergleichen Brandſtellen das noch etwann ſtehen gebliebene Holz oder Stöcke vollends abhauen und ausroden, den ganzen Fleck umpflügen und umhacken, und ſelbigen mit Holzſamen wiederum beſäen; weil es ſonſt, wie vorgedacht, lange zugeht, ehe ſolcher Ort wieder zum Anflug und Wachsthum kommt, wofern nicht der friſche Boden hervor und herauf gebracht wird. Wo aber das Erd-Feuer das Holz verderbt hat, daſelbſt iſt auch mit Umhackung und Beſamung nicht viel zu thun, weil das Feuer gar zu tief geht. Jedoch ſucht man beyden, ſo viel möglich, zu helfen, und ſchonet dieſelben wenigſtens mit der Viehhütung, eben ſo wie die jungen Haue.

In der **Königl. Preußiſchen Holz- Maſt- und Jagdordnung, für die Mittel- Alte- Neue- und Ucker-Mark**, d. d. Berlin, d. 20 May, 1720, iſt, Tit. XX, von Feuer-Schäden in den Heiden, folgendes verordnet:

„§. 1. Gebiethen und verordnen Wir, daß niemand, er ſey wer er wolle, einiges Feuer, weder im Walde noch auf dem Felde, so Holzungen anſtoßen, machen, oder des Nachtfiſchens und Krebſens mit Feuer, ingleichem des Tobakſchmauchens, bey trockner Sommerszeit, in den Heiden, bey Unſerer höchſten Ungnade und bey Vermeidung zehnjährigen Karrens auf der Feſtung, auch, nach Befinden, härterer Leibes- und Lebens-Strafe, gebrauchen ſolle; Und befehlen zugleich allen Unſern vorbenannten Bedienten, inſonderheit aber denen, welche Wir zur Aufſicht Unſerer Heiden und Holzungen beſtellet und beſtellen laſſen, hiermit gnädigſt, jedoch ernſtlich, daß ſie ſammt und ſonders ein wachſames Auge darauf haben, auch ein jeder an ſeinem Orte ſteif und feſt darüber halten ſolle, damit dieſer Unſerer Verordnung

nung überall gehorſamſt möge nachgelebet und alle Feuerſchäden nach Möglichkeit verhütet werden.

§. 2. Sollte aber einer oder ander, aus dringender Noth, eine verwachſene Wieſe anſtecken, und das alte Werft und Strauch ausbrennen, oder auf dem Felde auch, um das Land zu reinigen, Feuer anlegen müſſen, ſo ſoll doch ſolches mit Vorbewußt, Willen und Genehmhaltung der Obrigkeit, auch in Beyſeyn der Forſtbedienten deſſelben Ortes, geſchehen, die es denn eher nicht, als bey ſtillem Wetter, und da man keines Windes zu befahren, verſtatten, auch ehe das Anſtecken geſchieht, die Oerter, welche angeſteckt werden ſollen, mit einem breiten Steig, damit das Feuer nicht überlaufen könne, beſchippen, zu dem Ende auch gnugſame Leute mit Schippen, Spaden, Aexten, und andern nöthigen Zeuge, bey der Hand haben ſoll, damit, wenn das Feuer wider Vermuthen überhand nehmen wollte, demſelben in Zeiten gewehret werden könne. Wie denn auch ſolche Leute nicht eher vom Brande gehen ſollen, bis alles gänzlich ausgelöſchet, und ſolchergeſtalt allem beſorglichen Schaden vorgebeuget worden iſt. Würde auch jemand ſich freventlicher Weiſe unterſtehen, unangeſagt der Obrigkeit und denen Forſtbedienten, ſeine Wieſen und Aecker dennoch anzuſtecken: ſo ſoll dejenige nach Befinden mit empfindlicher Leibesſtrafe beleget werden, obgleich denen Nachbaren dadurch kein Schade zugewachſen ſeyn möchte.

§. 3. Inſonderheit ſollen die Schäfer und andere Knechte, item die Hirten, oder wer ihnen nur Anleitung dazu gegeben, auch wohl gar am Leben geſtrafet werden, wenn ſie ſich unterſtehen würden, die Heiden um der Hütung und des Graſes willen vorſetzlich anzuſtecken, und ſoll demjenigen, der dergleichen Freveler nahmhaftig machen wird, alles des dawider handelnden Schäfers oder Hirten Schafe und ander Vieh zum Recompens gegeben werden.

§. 4. Und da inſonderheit hiebevor die Hirten ſowohl in den Heiden, als auch auf den Feldern, in die Bäume Feuer gemachet, daraus großer Schade entſtanden: ſo ſoll ihnen nunmehro ſolches bey Strafe vierjährigen Karrens auf der Feſtung, oder anderer empfindlichen Leibesſtrafe, gänzlich verbothen ſeyn.

§. 5. Da auch an einigen Orten in der Heide ein Brand entſtehen ſollte, ſoll man ſchlechterdings bey denen Schäfern und Hirten, welche auf den durch das Feuer beſchädigten Heiden hüten, wie auch bey denen Dorfſchaften und Gemeinden, welche an ſolchem Orte, wo das Feuer entſtanden, die Weide gebrauchen,

chen, verbleiben, und ſollen ſie ſämmtlich, nach genugſamer Erwägung der Umſtände, des erlittenen Schadens wegen zur Verantwortung gezogen werden. Immaßen ſie ſich denn auch der Weide auf 5 Jahr lang, bey ſchwerer Strafe, enthalten ſollen, es ſey denn, daß der Thäter immitteſt ausgemacht worden.

§. 6. Da aber dennoch wider alles Vermuthen in einigen Unſern Heiden und Wäldern ein Feuer aufginge, ſo ſoll allen und jeden Unſern Bürgern und Bauern, ſo die Hüt- und Holzung auf Unſern Heiden haben, oder ſonſt auf 2 Meilen daran wohnen, bey empfindlicher Strafe hierdurch gebothen ſeyn, daß ſie von Stunde an, wenn ſie das Feuer anſichtig werden, zu Sturm ſchlagen, und die Gemeine zuſammenbringen, damit ſie dem Feuer, weil es ein gemeiner Landſchade iſt, auch ungefordert zulaufen, und löſchen helfen. Es ſollen aber zu ſolcher Arbeit keine Kinder, ſondern erwachſene Mannsleute, geſchickt werden, wie ſie denn auch ihrem näheſten Nachbar ſolches anzuzeigen haben. Würden aber diejenigen, ſo die Hüt- und Holzungen auf den Heiden haben, ſolches Feuer ſehen, und daſſelbe zu löſchen, vorerzählter Maßen, ſich nicht anſchicken, noch ſolches ihren Nachbaren ankündigen, oder, da es ihnen angezeiget würde, dennoch ungehorſamlich ausbleiben, ſollen dieſelben deswegen der Hüt- und Holzung 5 Jahre lang verluſtig ſeyn, und ſich derſelben, die Zeit über, gänzlich enthalten, das Weidegeld aber, oder was ſie ſtatt des bisherigen Weidehafers, oder für das Holzhohlen, an Gelde zu entrichten haben, dennoch zu geben ſchuldig und gehalten ſeyn; und ſoll überdem ein jeder ausbleibender Unterthan 6 Stunden den Spaniſchen Mantel tragen, oder in Stock geſpannt werden. Diejenigen aber, ſo nicht Hütung oder Holz-Miethe haben, und ebenfalls gleich den andern zurückgeblieben, und dem Feuer nicht zugelaufen, auch ihren nächſten Feldnachbarn es nicht angekündiget, ſollen nach Befinden des Schadens, darüber angeſehen werden. Wie denn nicht weniger auch derjenige, ſo darum gewußt, oder wohl gar das Feuer angeleget, wenn er deſſen zu überführen, an Leib und Leben nach Befinden geſtrafet, dieſer Unſerer Verordnung aber in allen Stücken ſtricte nachgelebet werden ſoll“.

In der Königl. Preußiſchen Holz- Maſt- und Jagdordnung, für das ſouveraine Herzogthum Schleſien und die Grafſchaft Glatz, d. d. Berlin den 2 Dec. 1750, iſt überdies Tit. III, §. 5. noch folgendes feſtgeſetzt worden. Damit bey ſolchen entſtehenden Feuersbrünſten

deſto

deſto beſſer anzukommen, und ſolche ehender gelöſchet werden können: ſo ſollen in den Forſten Unſerer Königl. Aemter und der Immediatſtädte, die wüſten Wege alle Jahr geraumet, und, voraus in den hohen Kiefern- und Tannenwäldern, breite Wild-Bahnen gezogen werden; als wozu insbeſondere die Holz-Defraudanten gebrauchet werden müſſen“.

Auch iſt ebendaſelbſt, §. 1. verordnet, daß niemanden in den Heiden, ſie gehören wem ſie wollen, zu Sommerszeit, von Oſtern bis Michaelis, das Tobakrauchen, bey harter Leibes-Strafe geſtattet werden ſoll.

Von den Waldbränden in Frankreich und Spanien, ſ. den 37 Verſuch der Bresl. Samml. v. Sept 1726, S. 350, f.

Vom Feuer in den Wäldern und Heiden, ſ. Heinr. Wilh. Döbels neu-eröffnete Jäger-*Practica*, Lpz. 1754, ſ. Th. III. S. 78.

Vom Feuer und Feuerſchaden in Forſten, deſſen Urſachen, Entſtehung und denen dabey vorzukehrenden Anſtalten, ſ. Hrn. Prof. Jo. Gottl. Gleditſch ſyſtemat. Einleit. in die Forſtwiſſenſch. II B. Berl. 1775, gr. 8. S. 1515 — 1524.

Von Feuerſchäden im Forſt, ſ. Wilh. Gottf. Moſers Grundſätze der Forſt-Oeconomie, II B. Frf. u. L. 1757, 8. S. 559 — 567.

Von Erd- und Wald-Bränden, ſ. Jul. Bernh. v. Rohr Geſch. der Bäume und Stauden in Deutſchl. Lpz 1732, ſ. S. 98, fgg.

Brand in Weinbergen. Wenn der Brand oder Brenner die Weinſtöcke betrifft, ſo pflegen die Blätter davon roth zu werden, daß man ſie zerreiben kann, die Trauben aber zu verhärten und einzuſchrumpfen, und das Holz nach und nach bis auf den Grund zu verfaulen; ſo, daß keine Reben, welche vom Brande recht getroffen worden, zum Senken dienen. Es pflegen daher die Winzer, ſobald ſie den Brandſchaden merken, Wurzeln von wilden Kürbiſſen und Coloquinthen zu nehmen, im Waſſer zu beitzen, und mit ſolchem Waſſer die beſchädigten Reben zu begießen. Am beſten aber iſt es, wenn alles durch den Brand verletzte und unſaubere glatt weggeſchnitten wird.

Brand-Adern in Gärten und Feldern, oder Brand-Flecken, werden diejenigen Oerter genannt, darauf in einem zugerichteten Erdboden kein Gewächs aufkommen will, wenn man auch den möglichſten Fleiß deshalb anwendet. Es liegt aber der Fehler meiſten Theils an dem untern Boden, weil daſelbſt an ſolchem Flecke, wo nicht Steinbrüche, doch ſonſt grobſandiges Erdreich befindlich

iſt, welches keine Feuchtigkeit hält, ſondern ſolche insgeſammt durchfallen läßt.

Nach dem Berichte des 50 St. des II B. der Oekon. Nachr. der patriot. Geſellſch. in Schleſien, a. d. J. 1774, S. 416, hat jemand, auf einen ſolchen unfruchtbaren Fleck, Lehm aus dem Ofen und Schutt führen, und denſelben nachher mit dem übrigen Theile des Gartens riolen laſſen. Ganz unnütz ſchien dieſe Arbeit nicht geweſen zu ſeyn; aber doch war auf dieſem Flecke alles viel geringer, als was auf dem benachbarten Boden wuchs.

Einige rathen, verdorrte Quecken an ſolchen Stellen einzugraben; Andere, Seifenſiederaſche dahin zu führen.

Brand-Aſche, Brand-Erde, Brand-Schutt, ſind gute Düngungsmittel; ſiehe unter **Aſche**, Th. II, S. 523.

Brand-Blaſe, ſ. oben, S. 361.

Brand-Blut, eine Krankheit der Schweine. Das Brand-Blut äuſſert ſich bey den Schweinen durch eine blaſſe Farbe an der Naſe und Augen, verlorne Freßluſt, röchelndes Athemhohlen, und Hervorſtrecken des Halſes, ſo daß ſie den Kopf vorwärts in das Stroh ſtecken. Inwendig an dem Kiefer entſtehen runde oder längliche drüſenartige Blattern, welche man in der Schweitz gemeiniglich das Zäpflein oder Angel nennet; dieſes wird mit einem heftigen Brande des Geblütes begleitet, welcher ſich bald in dem Rachen, bald an der Lunge, bald an den Gedärmen, meiſtens an der Milz, äuſſert; der Koth vertrocknet und wird hart; der Leib iſt verſtopft, und öfters aufgetrieben. Dieſe Krankheit nimmt gemeiniglich dermaßen überhand, daß das Vieh binnen 3 Tagen, und ſehr oft binnen 24 Stunden, dahin fällt: da ſich denn, bey dem Aufſchneiden, an den angezeigten Stellen ſchwarzes brandiges Geblüt zeiget.

Es iſt dieſe Krankheit der heftigen Sommerhitze, und dem Mangel an Getränke, oder hitzigem und allzu warmen Futter, zu zuſchreiben. Sie erfordert eine ſchleunige Hülfe; und deswegen iſt nöthig, daß die Hausväter

ter bey dieſer Jahrszeit auf ihre Schweine ſorgfältig Achtung geben, und, bey dem geringſten Anſchein eines Uebelbefindens, die dienlichen Mittel gebrauchen.

Die zu Zürch im J. 1763 öffentlich kundgemachten Mittel wider dieſe Krankheit, beziehen ſich auf folgende Stücke:

„1) Soll man dem angegriffenen Schweine an beyden Ohren und auf dem Schwanze die Adern öffnen, und häufig Blut weglaſſen.

2) Soll man mit einer ſpitzigen Schere das Zäpflein oder Angel wegſchneiden, und die Wunde mit Ruß und Salz, welche mit Eſſig angefeuchtet worden, reiben.

3) Soll man von nachſtehendem Tranke Morgens und Abends ein Glas voll lau zu trinken geben, und mit demſelben einen Theil des nachbeſchriebenen Pulvers vermiſchen.

Zu dem Trank nimmt man: Täſchelkraut, Gottesgnaden, Grundreblein, von jedem 1 Handvoll; Hanfſamen, 2 Löffelvoll. Dieſe klein zerſchnitten und unter einander gemiſcht, kochet man in 5 Schoppen (2½ Quart) Waſſer, bis ein Schoppen (Nößel) eingeſotten iſt; alsdenn ſeihet man es durch ein Tuch, und gießt 1 Schoppen ſaure Milch, und ½ Glasvoll Baumöhl daran.

Zu dem Pulver nimmt man: Rothen Bolus, Spieß-Glas, Salpeter, von jedem 1½ Loth; Campher, 1½ Quent; ſtößt ſolche zu einem Pulver, und theilet daſſelbe in 12 gleiche Theile.

4) Muß man ſich vor allzu warmen oder trockenem Futter hüten, und den Schweinen lieber ihre Nahrung kalt geben, und mit häufigem Waſſer vermiſchen.

Bey den geſunden Schweinen dem Uebel vorzubauen, muß man, in Anſehung der Fütterung, gleiche Vorſicht beobachten; und ſobald man gewahr wird, daß dieſe Krankheit in einem Dorfe eingeriſſen, ſoll man 1) alle Schweine in den Ställen behalten; 2) den geſunden, wie den kranken, an den Ohren und auf den Schwänzen reichlich zur Ader laſſen; 3) einige Tage unter der Fütterung, Morgens und Abends, 1 Loth Schieß-Pulver geben, und zu Nachts 2 Loth Nußöhl einſchütten.

Endlich, da dieſe Krankheit zuweilen auf einmahl viele Stücke angreiſt, und ſich an verſchiedenen Orten äuſſert, und dieſemnach für ziemlich gefährlich zu achten iſt: ſo ſoll an denen Orten, wo ſolche wahrgenommen wird, der Handel mit den Schwei-

Schweinen gänzlich verbothen ſeyn; auch ſoll von den abgeſtochenen oder umgefallenen, bey hoher Strafe, nicht das geringſte, weder an Fleiſch noch an Fett, zur Speiſe für die Menſchen gebraucht, ſondern, nach abgezogener Haut, das ganze Stück an einem abgelegenen Orte, dahin kein Vieh kommt, verſcharret werden; doch ſoll, zu einigem Troſt der Beſchädigten, die Haut behalten, und das Fett zu Karrenſalbe und Schuhſchmiere gebraucht werden mögen.

Siehe auch oben den Art. Brand, S. 405, fgg.

Brand-Bock, Brand-Ruthe, Feuer-Bock, Holz-Bock, L. Fulcrum focarium, Fr. Chenet, Chemine (*), iſt ein längliches, auf zwey gedoppelten niedrigen Füßen ſtehendes Eiſen, deſſen beyde Enden wie Hörner in die Höhe gebogen ſind, worauf das Holz ſowohl auf dem Herde, als in dem Ofen oder im Kamin, mit einem Ende gelegt wird, damit es nicht leicht aufliege, ſondern unten Luft habe, und deſto beſſer brenne.

Diejenigen, die man in Kamine ſtellet, pflegen an dem vordern Ende mit meſſingenen oder ſilbernen Kugeln und andern Figuren gezieret zu werden.

Brand-Brief, ſ. Th. XI. I, S. 158.

Brand-Caſſe, ſ. Th. XII, S. 160.

Brand-Erde, ſ. Brand-Aſche.

Brand-Eule, ſ. unter Eule.

Brand-Flecken, ſ. Brand-Adern.

Brand-Fuchs, eine Art Fuchs; ſ. unter Fuchs.

Brand-Fuchs, Roth-Fuchs, Schweiß-Fuchs, Fr. Alezan oder Aleſan brulé, ein röthliches Pferd mit rother Mähne. Andre ſagen: mit ſchwarzer Mähne und ſchwarzen Beinen.

Brand-Giebel, ſ. unter Giebel.

Brand-Häring, ſ. unter Häring.

Brand-Herr, ſ. Feuer-Herr.

Brand-Hirſch, ſ. unter Hirſch.

Brand-

(*) Ein kleiner niedriger Feuerbock, welcher vorn keine Schnautze hat, heißt Fr. Chevrette.

Brand-Korn, ſ. Mutter-Korn.

Brand-Lattich, Brandletſche, Tuſſilago Farfara; ſ. Huf-Lattich.

Brandmahlen, ſ. Brennen.

Brand-Mauer, iſt diejenige ſteinerne Wand, welche ſonderlich in hölzernen Gebäuden an demjenigen Orte aufgeführet wird, wo man die Feuerſtätte hinbauen will. Eine ſolche Brandmauer muß eine genugſame Breite und Stärke haben, daß kein Holzwerk von der übrigen Wand dem Feuer zu nahe komme, und ſich von deſſen ſtarker Hitze, durch Brennung der Steine, oder ſonſt durch andere Zufälle, entzünden könne. In großen, ganz ſteinernen Gebäuden, werden in dieſer Mauer oft mit guter Bequemlichkeit, und ohne den geringſten Uebelſtand in den Zimmern und Gemächern, die Schlänche der Feuermauer fortgeführet.

Brand-Neſſel, ſ. unter Neſſel.

Brand-Otter, ſ. Natter.

Brand-Pappel, Malva hortenſis; ſ. unter Pappel.

Brand-Rocken, ſ. Mutter-Korn.

Brand-Ruthe, ſ. Brand-Bock.

Brand-Salbe, in Brandſchäden bey Menſchen, ſ. oben, S. 363, fgg. bey Pferden, S. 370, f. und im Brand, einer Baumkrankheit, S. 372.

Brand-Schaden, Brandwunden, bey Menſchen und Pferden; ſ. oben, S. 361, fgg.

Brand-Schatzung, ſ. unter Contribution.

Brand-Schutt, ſ. Brand-Aſche.

Brand-Sole, ſ. unter Sole.

Brand-Stätte, Brand-Stellen, werden eines Theils diejenigen Oerter genennet, wo vormahls ein Gebäude geſtanden, und durch das Feuer verzehret worden; andern Theils aber pflegt man auf dem Lande, und an denjenigen Orten, wo, wegen weitläuftiger Haushaltung, auſſer dem Wohnhauſe, mehrere und verſchiedene Gebäude, als: Scheunen, Ställe, Schoppen, u. ſ. f. in ei-

nem Bezirke beyſammen ſtehen, und Einem Beſitzer gehören, alle zuſammen für eins zu rechnen, und die Einwohner, welche dergleichen beſitzen, darnach zu zählen. In dieſem Verſtande ſagt man: dieſer Ort hat ſo viel Brand= oder Feuer=Stätte, d. i. ſo viel Unterthanen, die ihr eigen Haus, Feuer und Herd, haben.

Brand=Stein, ſ. Ziegel.

Brand=Verſicherungs=Geſellſchaft, ſiehe Feuer=Aſſecuranz=Anſtalten.

Brand=Wein, Branntwein, oder Branntewein, L. Vinum aduſtum, Vinum ſublimatum, Spiritus ardens, Fr. Brandevin, iſt ein heller und ſtarker Liquor, welcher in Weinländern aus Weinhefen, in Bierländern aus Bierhefen, wie auch vornehmlich aus geſchrotenen, auf gewiſſe Weiſe zugerichteten Rocken oder Weitzen, mit Waſſer in einem großen kupfernen Gefäße, welches man eine Blaſe nennet, abgezogen wird.

Es iſt ſchwer, die Zeit, den Ort und den Nahmen des Erfinders des Brandweins, mit Gewißheit anzugeben; denn alles beruhet auf Muthmaßung und Hörenſagen, höchſtens auf etlichen Stellen einiger Schriftſteller, die davon zuerſt Erwähnung thun. Das Wahrſcheinlichſte davon erhellet aus demjenigen, was Arnoldus de Villanova, Raymund Lull und Theophraſtus Paracelſus uns in ihren Schriften davon ſagen, daß nähmlich die Kenntniß des Brandweins von den Arabern zu den Europäern gekommen iſt. Dieſes beſtätiget Morhof, und ſagt, daß ein gewiſſer italiäniſcher Schriftſteller, Alexander Toſſan, folgendes meldet: „Der Gebrauch des Brandweins iſt zuerſt durch einiger arabiſcher Medicorum Schriften, die ſolchen anfänglich in der Arzneykunſt eingeführet, bekannt worden; und dieſes dauerte, bis die Modeneſer dieſes Getränk in Ueberfluß nach den Abendländern verſandten, davon man ſich denn den weitern Gebrauch angewöhnte. Die Gelegenheit hierzu war dieſe. Als einſt in ganz Italien ein ausnehmend fruchtbares Weinjahr war, ſo verdarb den Modeneſern, wegen ſchlechten Abganges, viel Wein. Durch einen Zufall machten ſie Brandwein

Wein davon; und wie die Venetianer ſahen, daß die deutſchen Bergleute dieſe Waare liebten, ſo wurde es zum Commerz und immer weiter getrieben.“ So viel iſt gewiß, daß der Brand-Wein ſchon vor langer Zeit bekannt geweſen. Vermuthlich iſt der erſte Brandwein aus Wein verfertigt worden, welches ſein Beynahme *Vinum adustum* wahrſcheinlich macht. Die in dem Moſte entſtehende freywillige Gährung, nebſt dem ſüßen Geſchmack, hat allerdings die Menſchen auf die Gedanken bringen können, daß der ſüße Saft anderer, ſowohl Stauden als Erdfrüchte, vielleicht den Mangel des Traubenſaftes zum Theil erſetzen könne; und da endlich die Erfahrung zeigte, wie dergleichen Säfte eine Wein-artige Eigenſchaft hatten, ſo wurden ſie gebräuchlicher. Jedoch ich nähere mich zu meinem eigentlichen Zweck, die Verrichtungen, welche bey dem **Brandwein-Brennen** oder **Schwelen** vom erſten Anfange an, bis zur Deſtillation des Brandweins, vorzukommen pflegen, zu betrachten.

Es ſoll ein Brandwein-Laboratorium oder Brenn-Haus entweder ganz von neuem aufgebauet werden; oder, man will nur einen ſchon vorhandenen Platz und Wohnung hierzu einrichten. Im letztern Falle muß man ſich freylich nach der vorhandenen Bequemlichkeit, Raum und Platz richten; ich will aber die Beſchreibung deſſelben im erſten Falle, da es von neuem dazu erbauet wird, ſo einrichten, daß man auch daraus erſehen kann, wie eine bereits vorhandene Wohnung bequem und mit Nutzen dazu zu gebrauchen ſey.

Ich will mein Abſehen weder auf eine allzu große Brennerey, noch auf eine allzu kleine, einrichten. Letztere hat, im Ganzen betrachtet, faſt eben die Arbeit, ja bisweilen noch mehr, als eine große oder mittelmäßige. Eine große und Haupt-Brennerey aber anzulegen, wird man aus der Beſchreibung der gegenwärtigen leicht erlernen können, wenn man nur in Acht nimmt, daß alle Theile des Ganzen nach dem

Verhältniß der Größe und Anzahl der Brenn-Blaſen gehörig eingerichtet und abgemeſſen werden.

Ich will alſo eine Brennerey beſchreiben, in welcher täglich ein Scheffel gebrannt und geläutert werden kann.

Es ſind hierzu zwey beſondere Brennzeuge nöthig; nähmlich eins, und zwar das größte, zum Brennen, das andere, welches ungefähr um $\frac{2}{3}$ kleiner iſt, zum Läutern. Wollte man zugleich auch eine kleine Deſtillierblaſe mit anbringen, ſo würde man, bey dem unten S. 427, fgg. beſchriebenen Ofen, dieſelbe mit einerley Feuer nebſt den beyden erſtern, treiben können. Zu dieſen beyden Brennzeugen, nebſt der Deſtillierblaſe, und den dazu gehörigen Kühlfäſſern, Vorlagelöchern und Maiſchgefäßen, wie auch zu einem nöthigen Waſſerſtänder, iſt ein Raum von ungefähr 10 Ellen ins Gevierte, oder 10 Ellen lang, und 10 Ellen breit, nöthig. Zu der größten Blaſe nebſt ihrem Kühlfaſſe und Vorlagloche, werden $4\frac{1}{2}$ Ellen in die Länge, und $2\frac{1}{2}$ E. in die Breite, gerechnet. Zu der hierzu gehörigen Läuterblaſe braucht man 4 Ellen in die Länge, und $1\frac{2}{3}$ E. zur Breite. Zur Deſtillierblaſe aber iſt ein Platz von 3 Ellen lang, und $1\frac{1}{4}$ Elle breit, hinlänglich. Auf jedes Maiſchfaß, deren 5 ſeyn müſſen, muß man 2 Ellen ins Gevierte rechnen. Dieſer Platz iſt auf dem Grundriß, Fig. 344, durch A angezeigt, und zwar mit einem Brennofen nach der Erfindung des Herrn Simon. Aus dieſem Brandwein-Laboratorium oder Brennſtube, geht man in eine kleine Kammer, B, welche 4 Ellen breit, und 4 E. tief iſt, worin man allerley kleine Gefäße an Krügen, Flaſchen, Kannen, Leuchtern u. d. gl. aufbehalten kann. Gleich darauf folgt eine Kammer C, in welcher der Schrotkaſten F befindlich iſt. Dieſe hat eine Breite von 6 Ellen, und eine Länge von 5 Ellen. Sie iſt eigentlich die Stubenkammer von der gleich dabey befindlichen Wohnſtube D des Brenn-Knechts oder der Magd. Durch dieſe Stube und die

angezeigten Kammern iſt der rechte Eingang in das Brandwein-Laboratorium, damit deſſen Eintritt nicht ſogleich einem jeden offen ſtehe; jedoch iſt es rathſam, in dem Vorhauſe E, als in welchem der Feuerofen befindlich iſt, noch eine Thüre bey x anzubringen, durch welche man nöthigenfalls auch in die Brennſtube gehen kann. Man bedient ſich ihrer aber nur bey der Arbeit; übrigens muß ſie beſtändig verſchloſſen ſeyn. Ueber der Wohnſtube des Brennknechtes, und der darüber befindlichen Kammer, kann mit vieler Bequemlichkeit ein Boden angeleget werden, um auf demſelben theils vorräthiges Getreide, theils fertigen Schrot, aufzuſchütten und auszubreiten. Was die übrige Einrichtung der einzelnen Stücke anbetrifft, ſo wird davon in der Folge umſtändlicher gehandelt werden. Jetzt will ich noch einige Erinnerungen wegen des Brennhauſes überhaupt beyfügen.

Das Brennhaus ſowohl, als die dabey befindlichen Kammern, müſſen einen von Tafelſteinen gepflaſterten Boden haben. Die Brennſtube, wegen des vielen Waſſers, welches oft vergoſſen wird; daher es noch beſſer iſt, wenn der Boden gegen eine Seite etwas abhängig, und unten ein ſteinern Gerinne zum Ablauf der Feuchtigkeiten, gemacht wird. Die Kammer hingegen, ja auch die Stube des Brennknechtes, haben darum einen ſteinernen Fußboden nöthig, weil man ſich derſelben auch ſehr bequem zum Auskeimen des Getreides bey dem Malzmachen, bedienen kann, wie in der Folge geſagt werden ſoll.

Ferner iſt ein Hauptumſtand bey einer jeden Brandweinbrennerey dieſer, daß zu allen hieher gehörigen Sachen und Hanthierungen, genugſamer Raum vorhanden ſey, damit man bequem hin und her gehen, und ſeine Verrichtungen abwarten könne. Jedes Stück, jedes Gefäß oder Inſtrument, muß ſeinen gehörigen und beſtändigen Ort haben, um, bey ſich eräugnendem Falle, das Verlangte ſogleich finden zu können, wozu freylich auch die Ordnung der darin arbeitenden Perſonen vie-

les beyträgt. Wobey auch noch zu merken, daß man vornehmlich genugſames Tagelicht hinein zu bringen ſuche, damit man nicht am hellen Tage Licht brennen dürfe, welches theils ſehr unbequem, theils auch beſonders bey dem Läutern und Abziehen, höchſt gefährlich iſt.

In demjenigen Falle, da ein Brennhaus ganz von neuem erbauet wird, wollte ich wohl rathen, daſſelbe durchaus von Steinen aufzuführen, als welche Art zu bauen wegen ihrer Dauer allemahl die wohlfeilſte iſt. Wenigſtens aber muß die Brennſtube oder das Laboratorium gewölbet ſeyn, wenn auch alles übrige nur von Holz und mit Ziegeln ausgeſetzt wäre; und zwar theils deswegen, um wegen alles Feuerſchadens auſſer Sorgen und Gefahr zu ſeyn; theils aber auch, und vornehmlich darum, weil alles Holzwerk, welches ſich entweder an der Decke oder zu oberſt an den Wänden befindet, durch den feuchten Brodem und ſehr ſcharfen Dunſt, ſowohl des Maiſches als des Brandwein-Spühlichts, in kurzer Zeit durchfreſſen wird. Geſetzt, man wollte auch durch allerley Bekleidungen des Holzes dieſen Schaden zu verhüten ſuchen, ſo kann man ihn doch nicht gänzlich verhindern, weil dem ungeachtet die Schärfe des Brodems durch die kleinſten Ritzen hindurch dringt, und nach und nach das Holz durchfrißt, wodurch man einer immerwährenden Reparatur und Flickerey ausgeſetzt iſt. Um aber auch in einem gewölbten und ſteinernen Laboratorio den Abzug des feuchten Dunſtes zu befördern, iſt es nöthig, entweder in dem Gewölbe ſelbſt, oder doch zu oberſt in den Wänden, zwey Dunſtauszüge oder Luftlöcher anzubringen, welche, wofern ſie durch das Gewölbe und Dach gehen, mit einer Decke verſehen ſind, damit Schnee und Regen nicht durch dieſelben hinein ſchlagen könne. Dergleichen Zugröhren ſind vornehmlich im Winter am allernöthigſten, weil man in ſolcher Jahrszeit, wegen des heftigen Brodems vom Spühlicht und ſiedenden Waſſer, kaum einander erkennen kann.

Noch

Noch ein höchſt nöthiges Stück, welches zur bequemen Einrichtung eines Brandwein-Laboratorium gehört, iſt, daß das Waſſer in die Brennſtube geleitet und wieder abgelaſſen werden könne. Man braucht daſſelbe theils zum Einmiſchen des Schrotes, theils zum Abkühlen der Kühlfäſſer. Zu dem erſten iſt es nützlicher, wenn man ſo genanntes Röhr- oder fließendes Waſſer gebrauchen kann; denn, je weicher das Waſſer iſt, je geſchickter iſt es zur Aufſchließung des Getreides. Zum Abkühlen der Kühlfäſſer, halte ich, vornehmlich im Sommer, das Brunnenwaſſer für nützlicher. Doch, dieſes iſt eine Sache, die ſich nicht allenthalben zwingen läßt; denn, wo kein lebendiges Waſſer vorhanden iſt, da muß man ſich nothwendig des Brunnenwaſſers zu allem und jedem bedienen. Es kommt nur darauf an, daß man daſſelbe bequem und mit leichter Mühe, ſowohl in die Brennblaſen, als auch in die Kühlfäſſer, bringen könne. Ich werde hiervon noch etwas umſtändlicher handeln, wenn ich auf die im Brauhauſe nöthigen Gefäße kommen werde.

Es iſt ſehr gut, wenn in der Brennſtube an derjenigen Seite, wo das Waſſer hinaus geleitet wird, ein Waſſertrog oder ander Gefäß angebracht iſt, in welchem man beſtändig einen Vorrath von reinem Waſſer zum nöthigen Gebrauche haben kann. An manchen Orten ſind die Brunnen theils im Brennhauſe ſelbſt, theils dicht an der äuſſern Wand, angebracht. In dieſem Falle kann man leicht, ſowohl oben als in der Mitte der Brunnenröhre einen Schlauch anbringen, welcher durch die Mauer in der Brennſtube geht, da man denn ſowohl das Waſſer durch den obern Schlauch in die Kühlfäſſer und Brennblaſen, als auch durch den mittlern, in einen beygefügten Waſſerkaſten das nöthige Waſſer bringen kann, wodurch man viele Zeit und Arbeit erſparet.

Erklärung der 344 Figur. A, das Laboratorium. B, die Nebenkammer. C, die Kammer, mit F, dem Schrotkaſten. E, das Vorhaus. a, die große Brennblaſe. b, das Kühlfaß. c,

das Vorlageloch. q, der Hahn. n, die Rinne zum Spühlicht. s, der Spühlichtkaſten. d, die Läuterblaſe. l, der Waſſerſtänder, aus welchem das Waſſer in die Kühlfäſſer läuft. n, die Röhre zwiſchen den Kühlfäſſern b und e. o, ein Ständer, zum Ablauf des Waſſers. p, y, ein Ständer und Waſſerfaß. o, p, die Röhre, welche unter der Erde weggeht. g, die Abzieh- oder Deſtillierblaſe. k, k, k, k, k, die Maiſchfäſſer. t, ein Quellfaß. z, der Feuerofen. 1, ein Holzſchoppen. 2, 2, 2, Schweinſtälle. 3, Miſtgrube. G, Wohnſtube. H, Stuben-Kammer. K, die Küche. I, ein Gewölbe.

Was die zum Brandweinbrennen erforderlichen Oefen betrifft, ſo iſt die bisher gewöhnliche Art derſelben vielerley Unbequemlichkeiten unterworfen. Wie viel Mühe verurſachet es z. E. nicht, den Ofen, ſobald der Hut aufgeſetzt iſt, und der Spiritus zu ſteigen anfängt, mit hinlänglichem Holze in der größten Geſchwindigkeit voll zu ſtecken, die Thüre zu vermachen, alle Löcher zu zuſtopfen, doch ſo, daß das Feuer nicht ganz und gar erſticke! Behält das Feuer zu viel Luft, ſo ſteigt das Gut in der Blaſe wohl gar über, und ſtößt, wenn es zu heftig iſt, den Hut, mit großem Schaden des eingebrachten Maiſches, ab. Iſt es hingegen zu ſehr verſtopft, ſo kann der Spiritus nicht hinlänglich ſteigen, ja, die ganze Maſſe hört wohl gar auf zu kochen, der Maiſch ſetzt ſich zu Boden, und brennt alsdann, wenn das Feuer wieder verſtärket wird, an, wodurch der Brandwein einen ſchlechten Geſchmack bekommt. Es fehlt alſo hauptſächlich an einer bequemen Einrichtung, die Gewalt des Feuers entweder nach Belieben zu vermehren, oder zu vermindern. Dasjenige, was uns aber am meiſten zur Verbeſſerung ſolcher Oefen antreiben muß, iſt der hohe Preis des nöthigen Brennholzes, welcher macht, daß die Nahrungsart jetzt gar nicht mehr denjenigen Nutzen bringt, den man ehemahls davon gehabt hat, oder an denen Orten noch haben kann, wo das Holz in großer Menge und wohlfeil zu bekommen iſt. Man muß alſo vornehmlich darauf ſehen, wie

man ſeine Brennöfen ſo einrichte, daß man entweder an dem nöthigen Holze ein anſehnliches erſpart, oder doch ſolche Feuermaterien darin gebrauchen kann, welche, wohlfeiler, als das Holz, angeſchaffet werden können. Beyde Vortheile zugleich kann man, nebſt Vermeidung vieler anderer und theils angezeigter Unbequemlichkeiten, erhalten, wenn man, ſtatt der bisher gewöhnlichen Oefen, ſich eines andern chemiſchen Ofens, welcher in der Deſtillierkunſt unter dem Namen des faulen Heinz bekannt iſt, jedoch mit einiger Veränderung, bedienet. Bey dergleichen Ofen hat man nicht nur keine von den oben angezeigten Unbequemlichkeiten zu befürchten, ſondern es ergibt ſich auch der höchſt wichtige Vortheil dabey, daß man ſowohl die Brenn- als Läuterblaſe mit einem und eben demſelben Feuer treiben kann. Hierdurch erſpart man nicht nur ſehr viel an der Feuerung, ſondern man kann ſich auch noch dazu der wohlfeilſten Feuermaterien, z. E. der Steinkohlen, des Torfes, und der ſo genannten Lohkuchen von den Gärbern, bedienen. Ich wende mich nunmehr zu der Beſchreibung dieſes von Hrn. Simon angegebenen, und vor Neuſtadt bey Dresden erbaueten, neuen Brennofens, ſo wie derſelbe auf die vollkommenſte Art angeleget werden kann. Die Verhältniſſe der Maße und Eintheilungen ſind nach der oben angezeigten Größe der Brennblaſen eingerichtet, und der Raum hierzu wird ſo angenommen, daß alle drey Blaſen hinter einander zu ſtehen kommen, ſo wie Fig. 345 anzeiget.

Zu demjenigen Theile dieſes Ofens, welcher eigentlich das Feuerbehältniß abgibt, und auswendig in dem Vorhauſe der Brennſtube befindlich iſt, wird ein Platz erfordert, welcher 1 Elle lang und eben ſo breit iſt. Iſt der Boden des Vorhauſes ſteinern, ſo hat man nicht nöthig, einen Herd zu machen. Auſſerdem beleget man dieſen viereckigen Platz mit Mauerziegeln auf der flachen Seite, oder läßt ihn nur ſchlechthin mit Kieſelſteinen pflaſtern. Auf dieſem gepflaſterten Platze a b c d, führe man

man 3 Mauern, a d, d c, und c b, 9 Zoll hoch auf; in der Seite a b aber läßt man eine Oeffnung p, 6 Zoll hoch, und 10 Zoll breit, welche das Aſchenloch iſt, und wodurch das Feuer ſeinen Zug bekommt. Die Ziegel werden hier alle auf die flache Seite, oder auf 3 Zoll, geſetzet, damit der Ofen ſeine gehörige Dicke bekomme. Wenn man mit dieſem Bau ſo hoch gekommen iſt, wird nunmehr der eiſerne Roſt gelegt, welcher aus 6 bis 8 eiſernen Stäben, 16 Zoll lang, und 1 Zoll ſtark, beſteht. Zwiſchen zwey Stäben wird allemahl 1 Zoll breit Raum gelaſſen, die Stäbe ſelbſt aber auf eine von den vier Ecken gelegt, damit die Aſche bequem durchfallen kann. Gleich über dieſem Roſt, ungefähr 2 Zoll höher, muß durch die Seite d c, und die Mauer e f, ein Loch g h gehauen werden, welches 10 Zoll breit, und 4, höchſtens 6, Zoll hoch iſt. Dieſem Loche gegenüber kommt 2 Zoll über dem Roſte das Kohlenloch, 4 Zoll hoch, und 6 Zoll breit, wodurch hernach das auf den Roſt gelegte kleine Holz angezündet wird. Dieſes Kohlenloch ſowohl, als auch das Aſchenloch, müſſen mit ſtarken eiſernen Thüren feſt verſchloſſen werden können; dabey es ſehr dienlich wäre, wenn die Thüre des Aſchenloches unten noch eine Oeffnung mit einem Schieber, 6 Zoll breit und 3 Zoll hoch, bekommt, damit man durch das Herauf- oder Herunterziehen deſſelben den Zugang der Luft nach Belieben vermehren oder vermindern könne. Selbſt die Thüre des Kohlenloches kann noch ein kleines Neben-Thürchen bekommen, welches hernach in verſchiedenen Fällen brauchbar ſeyn würde.

Nunmehr wird der Bau dieſes Feuerofens bis zu einer Höhe von 3, oder auch 3½ Elle hoch, aufgeführet, die Ecken des innern Theiles aber werden durchaus mit einem guten Feuerleimen ausgefüllet, ſo daß der Ofen inwendig eine meiſtentheils runde Figur bekommt. Unten bey dem Roſte muß dieſes am ſtärkſten geſchehen, damit der Ofen daſelbſt die Geſtalt eines Topfes oder Keſſels bekomme,

und

und das Feuer beſſer beyſammen bleibe. Ehe man aber noch die letzte Lage von Ziegeln aufträgt, wird die Decke des Ofens eingeleget, und durch die letzten Ziegel mit vermauert. Hierzu iſt ein ſtarkes oder noch beſſer, doppelt zuſammen geſchlagenes Blech, 16 Zoll ins Gevierte, nöthig. In der Mitte bekommt es eine Fallthüre mit tüchtigen und 1 Zoll breiten Rahmen, damit ſie überall genau an das Blech anſchließe. Die Größe dieſer Thüre kann 6 bis 8 Zoll ins Gevierte betragen, nach der Beſchaffenheit und Größe der Feuermaterien, welche hernach durch dieſelbe in dieſen Ofen eingetragen werden. Wenn alles dieſes geſchehen iſt, wird der Ofen von auſſen noch fingerdick mit guten wohl zuſammenhaltenden Leimen beſchlagen, damit aller Zugang der Luft verhütet werden möge. Nunmehr iſt dieſer Ofen fertig, und wird alsdann der Anfang mit Erbauung der Brennöfen gemacht.

Nach gegenwärtiger Anlage zu 3 Blaſen hinter einander, iſt hierzu ein Platz A B, von 7 Ellen lang, und $2\frac{1}{2}$ Elle breit, nöthig. Vor allen Dingen wird ein Herd von Ziegelſteinen, $2\frac{1}{2}$ Elle lang, und eben ſo breit, aufgeführet, ſo hoch, bis er mit der Oeffnung g h in der Mauer f e in einer Horizontalfläche liegt. In dieſen Herd wird bey r s eine Oeffnung, 10 Zoll breit, und 6 Z. hoch, gelaſſen, welche einen Canal von eben dieſer Weite und Höhe, bis nach v r ausmacht, welcher hernach zu einem Aſchenloche dient. Hierauf wird von beſagter Oeffnung g h ein Canal g i h k über dieſen Herd nach p q geführet, deſſen Weite und Höhe einerley mit der Oeffnung des Loches g h iſt. Da, wo dieſer Canal oder Feuerröhre über die Oeffnung des untern Canales v r v s weggeht, wird ein eiſerner Roſt, nach Beſchaffenheit der Größe der Oeffnung v v u u, darüber gelegt, das Aſchenloch u r u s aber mit Dachziegeln bedeckt und wohl mit Leimen verſtrichen. Ueber dieſes Aſchenloch wird abermahl ein Canal erbauet, von eben der Höhe als die Zugröhre g i h k, aber nur 8 Zoll breit.

Ueber

Ueber die beyden Seitenränder dieſes Canales u u r s, werden 2 eiſerne Rahmen, welche bis in v v reichen, befeſtigt, in welche ein eiſerner Schieber n bequem hin und her geſchoben, und mit demſelben die Oeffnung v v u u verſchloſſen werden kann. Die Oeffnungen dieſer beyden Canäle, nähmlich des Aſchenloches, und des darüber befindlichen Ofenloches, müſſen ebenfalls mit zwo blechernen Thüren genau verſchloſſen werden können.

Nunmehr wird der zwiſchen dieſen Canälen befindliche leere Raum mit Sand ausgefüllet; der Canal i g k h aber, die Oeffnung v v u u ausgenommen, mit doppelt auf einander gelegten Dachziegeln bedecket. Und hiermit iſt die erſte Anlage zu dem Hauptofen, oder zu der großen Brennblaſe, fertig. Dieſe muß nunmehr ſelbſt in ihre gehörige Lage und Stellung gebracht werden, um den Ofen vollends um dieſelbe aufzuführen.

Ich nehme an, daß die Blaſe in ihrer größten Weite, oder im Durchſchnitt, $1\frac{1}{2}$ dresdner Elle betrage. Man mache alſo auf den Herd eine Unterlage von Ziegeln oder hölzernen Klötzen, 8 Zoll hoch, von dem obern Rande der Oeffnung v v u u an gerechnet. Auf dieſe Unterlage ſetze man, recht über die Mitte gedachter Oeffnung, die Brennblaſe, und führe nunmehr ſeinen Bau auf folgende Art, wie Fig. 349 zeigt, auf. In den Winkeln des Herdes bey a a, fülle man denſelben mit Leimen und Ziegelſtücken, aus, damit er eine keſſelförmige Geſtalt bekomme, und, ſo viel als möglich, allenthalben 8 oder wenigſtens 6 Zoll von dem Boden der Blaſe abſtehe. Sodann führe man die Mauer des Ofens rings herum bis gegen a a auf, dabey man allemahl in der gedachten Weite von 6 Zoll von dem Ofen abbleibt. In a (Fig. 346) wird eine Lage von Dachziegeln eingeſchoben, welche ganz an die Blaſe anſchließen müſſen. Nur in den Gegenden bey 1, 2, 3 und 4, werden vier Oeffnungen, jede von 6 Zoll breit, gelaſſen, durch welche das Feuer oder die Hitze deſſelben hinauf dringen kann.

Nach-

Nachdem wieder zwo Reihen Mauerziegel rings herum aufgeführet, und 6 Zoll von der Blaſe abgehalten worden, wird wiederum eine Lage Dachziegel ein- und bis an die Blaſe angeſchoben, ausgenommen in den Gegenden 5 und 6, woſelbſt zwo Oeffnungen bleiben, jede 8 Zoll breit, durch welche die Hitze aus dem untern Canal in den höhern ſteigt. Eben ſo wird nach einer neuen Höhe von 6 Zoll verfahren, und in den Gegenden bey 7 und 8, zwo Oeffnungen, wie in 5 und 6, gelaſſen. Nunmehr folgen die beyden letzten Reihen von Ziegeln, welche bis an den obern Rand der Blaſe reichen. Ihr Abſtand von der Blaſe muß wenigſtens 5 Zoll betragen, damit der Canal e e (Fig. 349) ſelbſt nicht zu geſchwinde mit Ruß erfüllet und verſtopfet werde. Ehe auf dieſe letzte Schicht von Ziegeln die Decke gelegt wird, muß man in derjenigen Seite, an welche hernach der Ofen zur Läuterblaſe erbauet werden ſoll, eine Oeffnung f von 6 Zoll ins Gevierte laſſen, auf welche hernach der Rauchfang oder die Zugröhre, durch welche die ganze Hitze regieret wird, aufgeführet werden kann. Weil die Mauern des Ofens ziemlich weit von der Blaſe abſtehen, ſo würde dieſelbe keine allzu feſte Hältniß haben, da die Arme keinesweges auf der ganzen Mauer ruhen. Um dieſem Umſtande abzuhelfen, werden 3 Stücke Eiſen von benöthigter Länge und Stärke von einer Seite des Ofens zu der andern, unter den beſagten Armen der Blaſe geleget, auf welchen dieſelben nebſt der ganzen Blaſe ſicher und feſt aufliegen, ohne daß man nöthig hat, den obern Canal deswegen enger zuſammen zu ziehen. Nachdem endlich der Ofen völlig zugemacht worden, ſo iſt weiter nichts übrig, als daß man ihn etliche Tage wohl austrocknen laſſe, und nachher die Unterlagen wegnehme.

Nunmehr wird Anſtalt gemacht, auch den Ofen zu der kleinen oder ſo genannten Läuter-Blaſe zu erbauen. Hier habe ich nicht nöthig, mich bey allen und jeden Puncten umſtändlich aufzuhalten, da das meiſte, ja

faſt

faſt alles, mit dem vorhergehenden überein kommt. Weil die Blaſe ſelbſt um ſehr viel kleiner als die Brenn=Blaſe iſt, ſo hat man auch nicht ſo viel Platz zu demſelben nöthig. Der Herd hierzu darf nur 2 Ellen lang und breit ſeyn, weil der Durchmeſſer der Blaſe nur 1 Elle, der Spielraum für das Feuer $\frac{1}{4}$ Elle auf jeder Seite, und die Dicke der Mauer ebenfalls $\frac{1}{4}$ Elle beträgt. Der oben angezeigte Canal g i h k (Fig. 345) wird unter der Scheidemauer q p die aber 18 Zoll dick ſeyn muß, weggeführt, und bis nach n o in einerley Weite und Höhe verlängert. Nur eräugnet ſich hier folgender Umſtand. Da die Läuterblaſe nicht viel über 22 Zoll oder 1 Elle hoch iſt, ſo muß der Herd derſelben um ſo viel höher gemacht werden, als die Blaſe ſelbſt, in Vergleichung mit der großen, kleiner iſt. Sie darf zwar eben nicht ſo hoch ſtehen, als die große Blaſe; die Stellung der Kühlfäſſer aber erfordert es, daß ſie höher komme, als es die horizontale Lage der Herde mit ſich brächte. Durch dieſe Erhöhung des Herdes erlangt man zugleich einen andern Vortheil, nähmlich einen etwas vermehrtern Zug des Feuers durch die ſchief aufſteigende Oeffnung des Canales innerhalb der Scheidewand zwiſchen dieſen beyden Blaſen. Die Läuterblaſe ſelbſt hat nur zwo Zugröhren oder Canäle, in welchen die Hitze um dieſelbe herum geht. Die obere Oeffnung in die Zug=Röhre, Fig. 346, B, iſt auf der Seite des Ofens gegen die große Blaſe befindlich, wo ſie ihren Eingang in den aufgeführten Rauchfang hat. Sowohl der Rauchfang von der großen Blaſe, als auch der von der Läuter=Blaſe, werden auf der Scheidemauer zwiſchen dieſen beyden Orten aufgeführt; und das iſt die Urſache, warum eben dieſe Scheidewand 18 Zoll ſtark ſeyn muß. In Fig. 347, ſieht man beyde Zugröhren beſonders vorgeſtellt. a, iſt die Zugröhre von der großen; b aber, von der Läuter=Blaſe. Bey Erbauung derſelben werden die Ziegel nur auf die hohe Seite geſetzt, und bekommt jeder

Rauch=

Rauchfang $4\frac{1}{2}$ Zoll im Lichten zu ſeiner viereckigen Weite cd und de. Wenn dieſe Zugröhren etwa $\frac{3}{4}$ Ellen oberhalb der Oefen aufgeführt ſind, muß in jeder derſelben ein eiſerner Rahmen, der wenigſtens 2 Zoll breit iſt, eingemauert werden, damit man in denſelben einen eiſernen Schieber, 7 Z. breit, und $8\frac{1}{2}$ Z. lang, hin und her bewegen, und dadurch den Zug der Luft und die Gewalt des Feuers nach allen Graden und Stufen bewirken und regieren könne. Am beſten iſt es, wenn beyde Rahmen aus einem Stücke, nach Fig. 348 gemacht werden, da ſie theils an und vor ſich feſter, theils auch beſſer in dem Mauerwerke befeſtiget werden können. Ueber dieſen Schiebern wird alsdann dieſer doppelte Rauchfang ſo hoch aufgeführet, als es die Umſtände und Gelegenheit erfordern.

Es folgt nunmehr die Erbauung des dritten Ofens zu der Abzieh= oder Deſtillierblaſe. Da die Größe derſelben ſehr verſchieden iſt, ſo kommt es darauf an, was man für eine erwählet, um die Größe des Ofens darnach einzurichten. Ich nehme hier eine ſolche Deſtillierblaſe an, welche ungefähr 14 Zoll im Durchmeſſer hat. Man hat hierbey weiter nichts zu merken, als daß man am Ende des Feuercanales l m n o (Fig. 345) unter der Läuterblaſe bey n o eine kleine aufſteigende Oeffnung, ungefähr 4 Zoll ins Gevierte, laſſe. Die Wand des Läuterofens, durch welche dieſe Oeffnung geht, kann zugleich auch die Wand des Deſtillierofens ſeyn. Er bekommt ein Aſchen= und Kohlen=Loch, nebſt einem Roſt, wie die andern Oefen, nur über dem Roſt keinen eiſernen Schieber; ſtatt deſſen muß die Oeffnung aus dem großen Feuercanal entweder mit einem Schieber, oder mit einem wohl eingepaßten ſteinernen Stöpſel genau verſchloſſen werden können, im Fall man ſich dieſer Blaſe nicht bedienen wollte. Gemeiniglich werden dieſe Blaſen ſo eingeſetzt, daß man ſie bequem aus dem Ofen heraus nehmen kann. Was hingegen die Oeffnung betrifft, wodurch die Hitze des Feuers in dieſem kleinen Ofen herbey gezogen und re-

giert wird: ſo kommt es darauf an, ob dem Beſitzer oder Laboranten ein wenig Rauch ſehr beſchwerlich fällt. Machte man ſich daraus nichts, ſo dürfen nur an den freyen Seiten des Ofens zwey viereckige Löcher, 2 Zoll breit und hoch, angebracht werden, welche man mit blechernen Schiebern, theils mehr, theils weniger, öffnen kann. Wollte man ſich aber dieſem Rauche nicht gern ausſetzen, ſo iſt es nöthig, ebenfalls eine Zugröhre oder Rauchfang, nebſt gehörigen Schieber, aufzuführen, die aber nicht weiter, als etwa 3 Zoll im Lichten, ſeyn darf.

Es iſt der jetzt beſchriebene Ofen zwar etwas koſtbarer zu erbauen, als ein gemeiner Brennofen; allein, ſowohl die Bequemlichkeit bey dem Brennen ſelbſt, als auch die Erſparung der Feuermaterien, bringen in kurzem dasjenige vielfach wieder ein, was er mehr, als ein anderer, zu bauen gekoſtet hat. Ueberdies gehört er mehr in ein ſolches Laboratorium, wo dieſe Sache ſchon ins Große getrieben wird, und die Blaſen niemahls ſehr leer werden. Für diejenigen, welche dergleichen Hantierung nur mit kleinen Blaſen treiben, will ich ſogleich jetzt auch eine Verbeſſerung der gemeinen Brennöfen angeben, wenn ich vorher werde gezeigt haben, wie man ſich des oben beſchriebenen Ofens eigentlich bey dem Brandweinbrennen mit Nutzen zu bedienen habe.

Es eräugnen ſich aber bey dem Gebrauche dieſes Ofens, in ſo fern er aus 3 Blaſen beſteht, ſechs beſondere Fälle, bey deren jedem ich ſeinen rechten Gebrauch zeigen will. Dieſe Fälle ſind: 1. wenn man den erſten Ofen oder die große Brennblaſe allein feuern will; 2. wenn man ſowohl die Brenn- als auch die Läuterblaſe zugleich treiben will; 3. wenn man nur die Läuterblaſe allein will gehen laſſen; 4. wenn man ſich aller drey Blaſen auf einmahl bedienen will; 5. wenn nur die erſte und dritte Blaſe gehen ſollen; 6. wenn nur die andere und dritte Blaſe getrieben werden ſollen. Alle dieſe verſchiedene Fälle erfordern auch ihre beſondere Handgriffe ſowohl in der

Anfeu-

Anfeuerung, als auch vornehmlich in der Regierung des Feuers, oder des gehörigen Grades der Hitze.

Der erſte Fall war dieſer: Man will den erſten Ofen oder die große Brennblaſe allein feuern. Hierbey kommt es wieder darauf an, ob man nur reines Waſſer in derſelben zum Sieden bringen, oder, ob man das abgegorene Gut darin brennen will. In jenem Falle hat man nicht nöthig, den äuſſern Feuerofen mit Feuer-Materien anzufüllen, ſondern das Feuer wird nur durch das unter der Blaſe befindliche Ofenloch c (Fig. 349) angemacht, das Aſchenloch d, und der Schieber ff auf-, alle übrige Schieber und Thüren in den Nebenöfen aber zugemacht. Das Holz, deſſen man ſich hierzu bedienen will, muß, ſo viel möglich, trocken und klein zerſpalten ſeyn. Wollte man hingegen den erſten Ofen deswegen feuern, um ein abgegorenes Gut zu brennen: ſo verfahre man folgender Maßen. Auf den Roſt des im Vorhauſe befindlichen Feuerofens a b c d, lege man dürres und kleines Holz, oder gar Reiſig, welches geſchwinde Feuer fängt; jedoch darf man es noch nicht anzünden. Hierauf ſchütte man durch die in dem eiſernen Deckel dieſes Ofens befindliche Fallthüre, diejenige Feuermaterie hinein, womit man brennen will. Sind es Steinkohlen, ſo müſſen ſie vorher bis zur Größe eines Hühner-Eyes zerſchlagen werden, und man kann zugleich alles kurze Gehölz und Abgänge mit untermengen, wiewohl es nicht ſchlechterdings nöthig iſt. Wollte man Torf oder Lohkuchen brauchen, ſo iſt es ebenfalls nützlicher, dieſelben ein oder zwey Mahl von einander zu brechen. Man könnte auch den ganzen Ofen mit kurzen Stücken und Klötzerchen von hartem Holze füllen, wobey aber kein ſonderlicher Nutzen iſt. Wofern man dieſen Feuerofen beſtändig mit Torf, Lohkuchen ꝛc. füllen wollte: ſo iſt es dienlicher, denſelben gleich anfangs etwas weiter zu machen, und ihm wenigſtens 18 Zoll im Lichten zu geben. Wenn der Ofen mit dergleichen Materien ganz voll gefüllet iſt, ſo wird

den Deckel deſſelben Sand oder geſiebte Aſche geſchüttet, und mit derſelben vornehmlich die erwähnte Fallthüre händehoch, beſonders um die Fugen und Ränder, bedecket; das Kohlenloch ſowohl als auch das Aſchenloch aber werden zugemacht. Nunmehr macht man auf die obige Art mit kleinen dürren Holze Feuer unter die Blaſe, nachdem vorher alle Thüren und Schieber der andern Oefen zugeſchloſſen worden. So lange dieſes Feuer dauert, muß das Gut in der Blaſe etliche Mahl umgerühret werden. Wenn man merkt, daß die Maſſe ziemlich heiß iſt, und bald zum Sieden kommen möchte, läßt man den Hut aufſetzen, alle Fugen wohl verſtreichen, und noch etwas dürres Holz unter die Blaſe legen. Hierauf macht man das Aſchenloch, wie auch die Ofenthüre c, feſt zu; in dem auswendigen Feuerofen hingegen wird das Aſchen-Loch aufgemacht, und durch das Kohlenloch das eingelegte dürre Holz oder Reiſig angezündet. Der Schieber f in der Zugröhre oder Rauchfange muß völlig geöffnet ſeyn. Nach dieſen Anſtalten bleibt man bey der Blaſe ſo lange ſtehen, bis die Röhren völlig heiß ſind, und der Spiritus zu gehen anfängt. Sobald dieſes erfolgt, wird der Schieber ff nebſt dem Aſchenloche in dem Feuer-Ofen völlig zugeſchoben; jedoch muß letzterer noch einige Luft in den Ofen ſtreichen laſſen, welches am bequemſten durch Hülfe des an dem großen Schieber oder Thüre befindlichen kleinen Schiebers geſchehen kann. Man bemerke alsdann, ob das Brandwaſſer oder der Brand-Wein ſtark genug geht, ohne daß er warm herüber komme. Geht er zu ſtark und etwas warm, ſo darf man nur das Aſchenloch noch mehr verſchließen; geht er hingegen zu ſchwach, ſo zieht man den Schieber an dem Rauchfange ein wenig auf, und gebe Acht, ob der Brand-Wein etwas ſtärker zu laufen anfange. Mit dieſen Beobachtungen halte man ſo lange an, bis die Hitze ihren gehörigen Grad hat, welcher am gleicheſten wird, wenn das unter der Blaſe befindliche Holz völlig verbrannt iſt,

folglich

folglich die Blaſe ihre Hitze nur allein aus dem Feuer-Ofen bekommt. Hat man auf dieſe Art nur etliche Brände gethan, ſo wird die Erfahrung gleich lehren, um wie viel die Schieber an dem Aſchenloche und Rauchfange entweder geöffnet, oder zugemacht werden müſſen. Sollſich hierbey etwann der Fall eräugnen, daß die Feuermaterie in dem Ofen nicht zulänglich wäre, den ganzen Brand abzutreiben: ſo darf man nur das Aſchenloch des Feuer-Ofens völlig zuſchließen, und durch die Thüre des Ofen-Deckels noch etliche Mulden der vorhandenen Brennmaterialien einſchütten, die Thüre alsdenn wieder wohl verwahren, und das Aſchenloch ſo weit, als es vorher geweſen, öffnen. Hat die Erfahrung das erſte und andere Mahl gelehret, daß der Feuerofen genugſame Materie in ſich faſſe, um einen ganzen Brand herüber zu treiben: ſo kann man, bey den folgenden Bränden, die Blaſe ganz ſicher und ohne Bedenken für ſich allein gehen laſſen, wenn nur die Vorlage groß genug iſt, daß ſie nicht überlaufen könne, und auch das Waſſer im Kühlfaſſe beſtändig ſeine hinlängliche Kühlung erhält. Wäre endlich der Brand völlig abgelaufen, die Feuermaterie aber doch noch nicht gänzlich verzehret, ſo kann daſſelbe leicht ausgelöſchet werden, wenn man das Aſchenloch gänzlich verſchließt, den Rauchfang zuſchiebet, und zum Ueberfluß auch noch mit dem eiſernen Schieber über der Ofenthüre c (Fig. 345) die ganze Oeffnung v v u u verſchließt.

Hätte man nunmehr ſchon wieder einen Brand zum Eingießen in Bereitſchaft ſtehen, welches auch von Rechts wegen ſo ſeyn ſollte: ſo wird die Blaſe in der Geſchwindigkeit von dem rückſtändigen Spühlicht rein gemacht, wohl ausgeſpühlt und ausgewiſcht, und alsdann der neue Brand eingegoſſen. Hierauf macht man wieder Feuer unter die Blaſe, öffnet den Schieber am Rauchfange, und das Aſchenloch d, da denn das Gut in kurzer Zeit wieder heiß werden wird. Unterdeſſen wird der Feuerofen wieder vollgefüllet, und ihm durch

das Aſchenloch ein wenig Luft gegeben, damit das Feuer in demſelben nicht gar verlöſche, ſondern in der Folge durch Zulaſſung mehrerer Luft leicht wieder in Gluth gerathen könne. Uebrigens verfährt man in allem wie bey dem erſten Brande.

Der zweyte Fall war dieſer: Man will ſowohl die Brenn= als auch die Läuter=Blaſe zugleich treiben. Man kann dieſen Umſtand wieder gedoppelt betrachten; man will entweder die Läuterblaſe unterzünden, wenn die Brennblaſe ſchon geht, oder, man zündet die Läuterblaſe zuerſt, und hernach die Brennblaſe, unter. Der letztere Fall hat einige Schwierigkeiten, welche aber auch zu überwinden ſind, und daher will ich ihn zuerſt nehmen. Geſetzt, die Läuterblaſe wäre ſchon im völligem Gange, die Schieber an der Zugröhre und dem Aſchenloche des Feuerofens geſtellt, und man ſähe ſich genöthigt, den reif gewordenen oder ausgegorenen Maiſch einzuſchütten, ſo iſt der beſte Rath hierbey dieſer: man mache ein tüchtiges Feuer unter die große Blaſe, ſtoße den Schieber an dem Aſchenloche des Feuerofens meiſtentheils zu, und regiere die unter die Läuterblaſe von dieſem angezündeten Feuer dringende Hitze, durch den eiſernen Schieber m (Fig. 345), welchen man unter derſelben oberhalb der Ofenthüre g einſchieben kann. Mit dieſem muß man die Hitze ſo lange mäßigen, bis die große Blaſe in Gang iſt, worauf man eben das zu beobachten hat, was in dem Falle geſchehen muß, wenn man die Brennblaſe eher als die Läuterblaſe unterzündet, und wovon ich jetzt reden will. Nachdem die Brennblaſe nach der oben bey dem erſten Falle beſchriebenen Art in Gang gebracht worden, ſo macht man auch unter die Läuterblaſe ein Feuer von guten dürren Holz, öffnet den Schieber l (Fig. 349), und das Aſchen=Loch h, gibt aber dabey genau Acht, ob vielleicht die Brenn=Blaſe von dieſem Feuer zu viel Hitze bekomme. Merkt man dieſes an dem ſtärkern Gehen derſelben, ſo mäßige man dieſe Hitze durch das Zumachen des Schiebers ff,

oder,

oder, wenn dieſes nicht hinreichend iſt, durch Einſchiebung des Schiebers n über dem Ofenloche c. So bald die Röhren der Läuterblaſe, wie gewöhnlich, heiß werden, wird ſowohl das Aſchenloch h. als auch der Schieber l, zugemacht, hingegen unter der großen Blaſe alles wieder in den erſten Stand geſetzet, und folglich beyde Blaſen nur durch Hülfe der Hitze, welche aus dem Feuerofen kommt, getrieben, an welchem zu dem Ende das Aſchen-Loch etwas mehr geöffnet werden muß. Um nun jeder Blaſe den gehörigen Grad von Hitze zu geben, ſo muß man, wenn z. E. die Brennblaſe in ihrem ordentlichen Gange wäre, die Läuterblaſe aber zu ſchwach ginge, den Schieber l etwas aufziehen, zugleich aber auch den Schieber ff nur ſo viel zuſtoßen, als der erſtere geöffnet worden iſt. Sollte dem ungeachtet die Hitze für beyde Blaſen noch zu ſchwach ſeyn, ſo hilft man ſich mit mehrerer Eröffnung des Aſchenloches in dem Feuerofen. Wäre hingegen die Hitze unter der Brennblaſe zu heftig, ob man auch gleich den Schieber ff völlig zugeſtoßen hätte, ſo kann man dieſelbe ganz leicht durch Hineinſtoßung des großen Schiebers n unter der Blaſe mäßigen. Man merke ſich übrigens wohl, in was für einer Stellung die Schieber insgeſammt geweſen, wenn beyde Blaſen ihren gehörigen Grad der Wärme gehabt haben, um in der Folge eben dieſes zu beobachten.

Der dritte Fall iſt: **Man will die Läuterblaſe allein gehen laſſen.** Hier hat man weiter nichts zu beobachten, als, daß man den Feuerofen füllet, alle Schieber und Thüren der erſten Blaſe zumachet, und die Läuterblaſe allein mit kleinem Holze bis zum Gehen bringt. Nachher verfährt man eben ſo, wie in dem erſten Falle, bey dem Unterzünden der erſten Blaſe, geſagt worden iſt.

Der vierte Fall war, **wenn man alle drey Blaſen auf einmahl will gehen laſſen.** Hier ſuche man vor allen Dingen die erſten beyden Blaſen in Gang zu bringen. Alsdann wird die Oeffnung in dem großen Feuer-

Canal nebſt den Zuglöchern aufgemacht, die Schieber bey der Brenn- und Läuterblaſe aber etwas zugeſtoßen, damit die Hitze mehr nach der Deſtillierblaſe gehe. Dieſes läßt man ſo lange, bis auch dieſe zu gehen anfängt, da man ſogleich die Zuglöcher verſtopft, und hingegen die Schieber der Rauchfänge an den beyden Hauptblaſen wieder in etwas eröffnet, ſo lange bis die Hitze unter alle Blaſen gleich vertheilt iſt. Wollte man die Deſtillierblaſe auch geſchwinder in Gang bringen, ſo darf man nur etwas glühende Kohlen, oder auch klein Holz, darunter legen, und einmahl abbrennen laſſen, damit ſich die Blaſe deſto geſchwinder erhitze.

In dem fünften Falle, **wenn nur die erſte und dritte Blaſe gehen ſollen,** bringt man zuerſt die große Blaſe in Gang, macht an der Läuterblaſe alle Thüren und Schieber feſt zu; und wenn die erſte geht, verfährt man mit der Deſtillierblaſe eben ſo, wie ich bey dem vierten Falle geſagt habe. Alles dieſes beobachtet man auch bey dem ſechsten Falle, **wenn nur die andere und dritte Blaſe getrieben werden ſollen,** da man mit der großen Blaſe eben dasjenige thut, was im Vorhergehenden mit der Läuterblaſe geſchah.

Wollte man nur die beyden großen Blaſen ohne eine kleinere Deſtillierblaſe auf dieſe Art treiben, ſo wird, wie ein Jeder ſelbſt einſehen kann, die Arbeit in vielen Stücken leichter und beſſer gehen. Dabey will ich nur noch dieſes erinnern, daß es ſehr wohl gethan iſt, wenn man in jeder Blaſe, welche binnen der Zeit, da eine andere geht, nicht gebraucht wird, etwas Waſſer eingießt, damit das Metall nicht, zum Nachtheil der Blaſe, zu ſehr erhitzet werde.

Wo es der Platz und die Gelegenheit nicht zulaſſen will, dergleichen Blaſen hinter einander zu erbauen, ſondern man genöthigt iſt, ſie von verſchiedenen Seiten des Feuerofens anzulegen, da hat man weiter nichts, als dieſes, zu beobachten, daß die Oeffnungen in dem Feuerofen,

durch

durch welche die Hitze unter die Blaſen gehen ſoll, ihre gehörige Größe und Proportion bekommen. Sie müſſen vollkommen horizontal gegen einander liegen, ihre Höhen müſſen einerley ſeyn, nur ihre Breiten können nach Beſchaffenheit der Größe der Blaſen etwas vermindert oder vermehret werden. Uebrigens werden alle die Thüren, Schieber, und Roſte erfordert, wie bey den obigen angezeigt worden iſt. Wäre das Brandwein-Laboratorium ſo eingerichtet, daß es gewölbt und mit einem Rauchfange verſehen iſt: ſo kann es nicht ſchaden, ja, es iſt in den meiſten Fällen bequemer, wenn auch der Feuerofen ſelbſt in demſelben befindlich iſt. Nur das Abkühlen der Kühlfäſſer macht alsdenn, wenn die Oefen nicht hinter einander ſtehen, etwas mehr Schwierigkeit, die aber doch noch gehoben werden kann.

Nunmehr will ich noch kürzlich zeigen, wie auch die gemeinen und überall gewöhnlichen Brenn-Oefen verbeſſert, und zu ihrer Abſicht bequemer eingerichtet werden können. Es kommt hierbey alles darauf an, daß das Feuer einen guten Luftzug bekomme, dieſer Zug aber auch in der Geſchwindigkeit und nach allen Graden vermehret oder vermindert werden könne. Hierzu hält Hr. Simon folgende Einrichtung für die bequemſte und leichteſte. Siehe Fig. 350. Man läßt einen Herd A B, von gehöriger Länge und Breite mit Ziegeln, an 3 Zoll hoch, belegen, und über demſelben, bey a, ein Aſchenloch, 10 Z. breit und 6 Z. hoch, durch die Wand hauen. Die Mauer des Herdes erhöhet man alsdann noch um 6 Zoll, läßt aber in derſelben den Canal a c 10 Z. breit und 6 Z. hoch. Die Länge derſelben muß ſo groß ſeyn, daß die Gegend bey c gerade unter die Blaſe komme. Ueber dieſem Canal wird, bey c, ein Roſt befeſtiget, von ungefähr 6 bis 8 viereckigen und 14 Zoll langen Stäben; das übrige des Canales aber wird, bis nach b, mit Ziegeln bedeckt, wozu man entweder Dach- oder noch beſſer, Mauer-Ziegel,

nehmen kann. Ueber dieſem neuen Herde, welcher die ganze Unterfläche e e des Ofens ausmacht, wird bey b wiederum ein Loch in die Mauer gehauen, welches 10 Zoll breit und 8 Z. hoch iſt, und eigentlich zum Einheitzen dient. Dieſes Ofenloch ſowohl, als auch das darunter befindliche Aſchenloch, müſſen mit eiſernen Thüren, von eben der Beſchaffenheit, wie ich oben beſchrieben habe, genau verſchloſſen, und nach Belieben mehr oder weniger eröffnet werden können. Nunmehr führe man den Bau ſeines Ofens weiter in die Höhe. Die Blaſe ſelbſt muß wenigſtens 10 bis 12 Zoll über den Roſt erhaben ſeyn, damit man Platz genug behalte, den Ofen voll Holz oder andere Feuermaterien zu ſchütten, ſo bald die Blaſe angegangen iſt. Um den Ofen ſelbſt laſſe man eben ſolche Canäle laufen, wie ich bey dem vorigen Ofen beſchrieben habe, doch ſo, daß ſie wenigſtens 6 Zoll hoch und breit ſeyn. Bey f wird nunmehr eben ein ſolcher Rauchfang mit einem Schieber h angebracht, wie bey dem erſten Ofen angezeiget worden iſt. Hier iſt es willkürlich, ob man denſelben gerade in die Höhe durch das Laboratorium führen, oder, ob man ihn bey g durch die Wand B D in den großen Rauchfang leiten will. Soll dieſer Ofen gefeuert werden, ſo wird das Aſchenloch a, nebſt dem Schieber h, völlig geöffnet, die Ofenthüre b aber nach eingelegtem Holze völlig zugemacht, da denn dieſer Ofen ſo gut als ein Windofen ziehet, und das eingegoſſene Gut bald zum Kochen oder Gehen bringen wird. So bald dieſes erfolgt, wird der Schieber h, nebſt dem Aſchenloche a, zugemacht, der innere Raum e e des Ofens voll Holz, oder andern Materien, geſchüttet, und endlich die Thüre b feſt verwahret, und zum Ueberfluß mit etwas Lehmen verſtrichen. Nunmehr gebe man durch einige Oeffnung des Schiebers h, und eines kleinen Schiebers in der Thüre bey b, dem Feuer etwas Zug, ſo viel als zum ordentlichen Uebertreten des Brandweins nöthig iſt. Sind dieſe Oeffnungen einmahl richtig geſtellet, ſo kann man

man die Blaſe ohne Bedenken 4 bis 6 Stunden allein gehen laſſen. Fände man ja, daß ſie unter dieſer Zeit entweder zu ſchwach oder zu ſtark ginge, ſo kann man dem Feuer ſehr leicht, durch Oeffnung oder mehrere Zuſchiebung des Schiebers h, alle nur mögliche Grade des Zuges und der Hitze geben.

Eine in hieſigen Gegenden gewöhnliche Brandweinblaſe, Fig. 351, worin Maiſch von einem einzigen Scheffel geſchwelet werden kann, hält 3 Tonnen oder 300 Quart. Die Blaſe ſelbſt a b, iſt cylindriſch, von Kupferblech, inwendig verzinnt, und verenget ſich oben in eine Falze a. Sie wird mit ratenauer feuerfeſten Backſteinen in einem Herd b c eingemauert, und das Feuer unter das Schürloch d unter der Blaſe angezündet. Hinter der Blaſe ſteht die zubehörige Schorſteinröhre, in welcher über der Blaſe ein eiſerner Schieber iſt, womit der Brandweinbrenner die Stärke und Lebhaftigkeit des Feuers unter der Blaſe vermehren oder vermindern kann. Auf die Falze a, wird beym Brandweinſchwelen der Blaſenkopf, Helm, oder Hut, a f g aufgeſetzet. Er hat neben ſeiner obern Decke ein Rohr f g, welches beym Brennen auf die obere Mündung g der Schlange g i h aufgepaſſet wird.

Es kommt beym Brandweinbrennen vornehmlich darauf an, daß viel Dunſt aufſteige und geſammlet werde. Da nun der Dunſt von der Oberfläche der zu deſtillierenden Maſſe aufſteigt, ſo iſt es rathſam, den Brandweinblaſen ſo große Oberfläche zu geben, als ſich nur thun läßt, und den Helm darnach einzurichten, daß er, ſo viel als möglich, allen aufſteigenden Dunſt auffange und in die Vorlage bringe. Bey den gewöhnlichen Blaſen iſt der Blaſenhals ziemlich enge, und der Helm hat die Geſtalt eines Kegels, deſſen breiterer Theil oben ſtehet, und mit einem erhobenen Boden verſehen iſt; gleich daran ſtehen die Röhren, durch welche die geſammleten Dünſte abfließen. Solcher Geſtalt ſteigen nicht nur

nicht

nicht genug Dünſte auf, ſondern es kommen auch nicht alle, die in den Helm ſteigen, in die Röhren, indem diejenigen, welche ſich an den Seiten des Helmes, auch an den Theil des Bodens, der den Röhren gegen über ſteht, anſetzen, wieder herunter fallen müſſen. Es könnte alſo hier der Blaſenhals mit gutem Nutzen weiter ſeyn, und einen Helm haben, der unten eine Rinne, in welcher alle Dünſte, die einmahl in den Helm geſtiegen ſind, zuſammen fließen, hat, aus welcher ſie durch die daran ſtoßende Röhre in die Vorlage laufen müſſen, kurz, die ſo geſtaltet ſind, wie die gläſernen Helme gemeiniglich zu ſeyn pflegen. Ein auf den Helm geſetzter Kühlhut, den man mit kaltem Waſſer angefüllet hat, würde das geſchwinde Zuſammenfließen der Dünſte ſehr befördern; und damit das Waſſer in dem Kühlhute beſtändig kalt bleibe, kann man kalt Waſſer durch einen Heber, deſſen Röhre beynahe bis auf den Deckel des Helmes reichet, zufließen laſſen; ſolcher Geſtalt kommt das kalte Waſſer allezeit dahin, wo es am nöthigſten iſt, und das wärmere kann oben durch einen Hahn aus dem Kühlhute abfließen.

Man hat in hieſigen Gegenden auch große, oder ſo genannte Fünfſcheffel-Blaſen. Dieſe haben im Boden, zum Spühlicht ablaſſen, einen Zapfen oder eine Schraube, damit das Spühlicht nicht oben ausgeſchöpfet werden darf. Es iſt auch letzteres ſehr ſchlimm aus der Blaſe zu ſchöpfen; es wird durch das Ausſchöpfen die Blaſe am Boden ſehr abgerieben.

Eine, in Anſehung der Beförderung des Uebertreibens ſowohl, als auch zur Erſparung der Feuerung, überaus vortheilhafte Einrichtung, von Hrn. Vierenklee, welche in No. 55 des Leipz. Int. Bl. v. J. 1765 befindlich iſt, verdient alle Aufmerkſamkeit. Die gewöhnlichen Blaſen ſind dergeſtalt eingerichtet, daß das darunter gemachte Feuer von der erhöheten Mitte ihres Bodens niedergedrückt, und die Lebhaftigkeit der Flamme, wenn ſie ſich um denſelben herum gebogen, die ganze

Blaſe

Blaſe erſt an der äuſſerlichen Fläche erwärmen muß. Dieſe Erwärmung geht alsdann nach und nach, doch auch nur ſeitwärts durch das Anſtreichen und Reiben der Feuertheilchen in das Innere ihres Körpers; und mithin wird Zeit erfordert, ehe der Mittelpunct der Blaſe in gleiche Erwärmung mit ſeiner Oberfläche geſetzt wird. Man wird daher nur die Hälfte der Zeit zu ihrer Erhitzung gebrauchen, wenn man zu gleicher Zeit auch die Zunge der Flamme in ihr Inneres eindringen läßt, oder, welches einerley iſt, wenn man die Blaſe von innen und auſſen zugleich erhitzt.

In dieſer Abſicht laſſe man ſich, nach der Zeichnung Fig. 362, eine Blaſe verfertigen, an deren Mitte des Bodens eine Zugröhre befeſtiget wird, welche durch die ganze Blaſe hindurch geht. Unten am Eingange im Boden, mache man dieſelbe, nach Beſchaffenheit der Größe der Blaſe, 4, 5 bis 6 Zoll im Durchſchnitt, und laſſe ſie, gleich einem Trichter, 14, 16 bis 18 Zoll in der Blaſe in die Höhe gehen, daß ihre obere Oeffnung 3, 4 bis 5 Viertelzoll im Durchſchnitt behalte. An dieſem Trichter füge man, vermittelſt einer Schraube, die übrige Röhre, die, als ein hohler Cylinder, durch die ganze Höhe der ganzen Blaſe, ſammt dem darauf zu ſetzenden Hute, noch ungefähr um 3 Zoll hoch, hinaus geht, damit ſolche, wenn der Lutter durchgegangen iſt, von dem in der Blaſe befeſtigten Trichter abgeſchraubet, und die Blaſe deſto bequemer wieder gereiniget und ausgetrocknet werden kann. Durch die Mitte des Hutes aber befeſtige man oben heraus eine Dille, die um 2 Zoll niedriger ſey, als die Röhre, welche durch dieſelbe hindurch geht. Dieſe muß, ſo viel möglich, genau an die Röhre anſchließen, damit ſie mit einer Verklebung von Papier und Pappe, wie man bey dem Aufſatz des Hutes zu thun pflegt, umſchlagen werden kann, daß von den ſpirituöſen Theilen des Brandweins nichts durchdringen möge. Oder, welches noch füglicher geſchehen kann, man ver-

vereinige die Dille und die Röhre mit einander durch eine andere Schraube, in welcher eine etwas engere Mutter, ſo die Röhre, und eine etwas weitere, ſo die Dille umgeben kann, damit aus dem Hute und der Röhre, wenn ſolcher darauf geſetzet worden, nur ein Stück werde.

a (Fig. 352) iſt die Schraube, welche den Hut und die Röhre der Blaſe mit einander vereiniget. b, die Gegend, wo die Röhre an den durch den Boden befeſtigten Trichter angeſchraubet wird.

Auf ſolche Weiſe iſt die Structur der Blaſe dergeſtalt eingerichtet, daß ſie von innen und auſſen auf einmahl und zu gleicher Zeit erwärmet und in Hitze geſetzet werden kann. Denn, indem die Flamme den Trichter der Röhre berührt, ſo dringt die Zunge des Feuers mit deſto größerer Lebhaftigkeit und Stärke in das Innere der Blaſe, und breitet ſich nach der äuſſerlichen Fläche derſelben aus. Und indem das Feuer zugleich auch die äuſſerliche Fläche der Blaſe umgibt, ſo dringt ſolches zu eben dieſer Zeit auch nach dem Mittelpuncte der Blaſe zu, daß das Innere derſelben in weniger Zeit erhitzet und zum Uebertreiben gebracht werden kann. Iſt die Blaſe einmahl erhitzt, ſo folgt auch, daß dieſe Erhitzung und das Uebertreiben durch dieſelbe nur mit der Hälfte der Materie, welche die Feuerung verurſachet, unterhalten werden kann, weil die Lebhaftigkeit der Hitze der Blaſe ſowohl von innen als auſſen eine gleichmäßige Wärme mittheilet.

Hierbey wird aber auch nöthig ſeyn, eine kleine Veränderung mit dem Ofen ſelbſt vorzunehmen. Dieſe beſteht, um deſto mehr an der Feuerung zu erſparen, darin: Man baue denſelben nicht als ein Viereck, ſondern in gleicher Entfernung der Blaſe in einer Ründe um dieſelbe herum, und zwar dergeſtalt, daß der Zug des Feuers in einem Schraubengange um die Blaſe herum geleitet, und endlich durch ein Zugloch oben heraus geführet werde. Auf ſolche Art wird dtr Zug des Feuers deſto lebhafter werden, wenn es auch unten auf einem

Roſte

Roſte angeleget wird, welcher gleich unter dem Einhei-
zeloche eine Oeffnung behält, damit die Luft noch hinein
dringen kann, wenn das erſtere mit einer Thüre ver-
ſchloſſen worden iſt. Auf dieſe Weiſe werden die Gänge,
in denen das Feuer um die Blaſe herum geht, und wel-
che von Steinen gemauert worden, ſich zugleich erhitzen,
und eine dauerhafte und anhaltende Erwärmung der
Blaſe geben, daß, wenn ſie einmahl angebracht iſt, mit we-
nigem Nachlegen der Feuerung, nachdem das Ofenloch
zugeſetzt, und die Luftlöcher verſtopft worden, ſolche
ohne viele Bekümmerniſſe von ſelbſt übergehen wird.

Ich wende mich nunmehr zu der Beſchreibung de-
rer Gefäße, welche zu einem wohleingerichteten
Brennhauſe nöthig ſind. Ich verſtehe hierunter
vornehmlich die Kühlfäſſer, Maiſch- oder Einmach-
Gefäße, Vorlagen, und endlich den Schrotkaſten.

Was erſtlich die Kühlfäſſer betrifft, ſo müſſen die-
ſelben nicht allein gut und tüchtig gebunden, und, wo
möglich, mit eiſernen Reifen beleget werden, ſondern
ſie müſſen auch eine hinreichende Höhe und Weite haben.
Ihre Abſicht und Nutzen iſt, daß die durch ſie hindurch
gehende kupfernen Röhren eine beſtändige Kühlung vom
friſchen Waſſer erhalten ſollen, damit der durch die Röh-
ren hindurch gehende Brandweingeiſt ſo kalt als möglich
in die Vorlage komme, und nicht in Geſtalt eines ſub-
tilen Brodems oder Dampfes, zu großem Verluſt des La-
boranten, verfliege, welches geſchieht, wenn die kupfer-
nen Röhren zu ſehr erwärmet, und durch das in dem Faſ-
ſe befindliche Waſſer nicht hinreichend abgekühlet wer-
den. Um aber dieſe Abſicht zu erreichen, müſſen nicht
nur die Fäſſer eine hinlängliche Höhe und Weite haben,
ſondern man muß auch vornehmlich darauf bedacht ſeyn,
wie man das darin befindliche Waſſer entweder beſtän-
dig, oder doch von Zeit zu Zeit hinläuglich abkühlen,
und das heiß gewordene ableiten könne. Man bedient
ſich aber zu den Kühlfäſſern entweder ſchon verfertigter

Wein-

Wein-Brandwein- oder Oehl-Stücke, und läßt nur die Röhren in denſelben gehörig anbringen, oder, man läßt ſich hierzu beſonders dergleichen Gefäße verfertigen. Geſchieht das erſtere, ſo muß man darauf ſehen, daß ſowohl zu der Brenn- als Läuterblaſe, nach oben angegebener Größe, jedes Faß wenigſtens 2 Ellen und 6 bis 8 Zoll hoch, und in der Mitte 1 Elle und 10 bis 12 Z. weit, ſey. Die Röhren, welche durch dergleichen Fäſſer gezogen werden, haben gemeiniglich die Länge von 2 Ellen und 6 oder 8 Zoll; und es müſſen dieſelben von rechtswegen mit dem Boden des Faſſes einen Winkel von 45 Grad ausmachen. Doch iſt es am beſten, daß man die Röhren von einem geſchickten Böttcher ſogleich im Brennhauſe einpaſſen laſſe, und ſich darnach richte, wie der aufgeſetzte Blaſenhut am beſten mit ſeinen Röhren in die Kühlröhren einpaßt. Bey der Brennblaſe iſt es ſehr vortheilhaft, wenn die Röhren eine anſehnliche Weite haben; z. E. zu einer halbſcheffeligen Blaſe, oben, wo die Hutröhren eingeſtoßen werden, etwann 1¾ Zoll, und hingegen unten bey der Vorlage 1¼ Z. Der Nutzen hiervon liegt in der ſtärkern Kühlung, welche eine weitere Röhre vor einer engern gibt, und die vornehmlich bey dem ſo genannten Brande nöthig iſt, weil man das meiſte Feuer geben muß. An vielen Orten ſind noch die ſo genannten Schlangenröhren gebräuchlich, da nähmlich nur Eine Kühlröhre durch das Kühlfaß geht, in dem Faſſe ſelbſt aber einige Mahl herum gezogen iſt, damit der durchgehende Brandweingeiſt deſto mehr abgekühlet werden möge. Damit die Schlange g i h, (Fig. 351) in die Augen falle, iſt das Kühlfaß, k l, nach der Länge zerſchnitten auf der Kupferplatte vorgeſtellt, ſo daß nur die hintere Hälfte ausgedruckt iſt. Die Schlange windet ſich in der Mitte des Kühlfaſſes zu einer Scheffelblaſe (in welches Faß ungefähr 6 Tonnen Waſſer gehen) vier, bey einer Vierſcheffelblaſe aber ſechs Mahl, in einer Spiral-Linie herum, doch ſo, daß ſie

weiter

weiter nicht das Kühlfaß berühret, als daß ihre obere, g, und untere Mündung, h das Kühlfaß durchbohret. Sie wird von 3 Schienen in ihrer parallelen Schlängelung erhalten. Auf dem obern Rand des Kühlfaſſes liegt in m n eine hölzerne Rinne, die von einer Pumpe auf dem Hofe der Brauerey kommt, und bis zur Mitte n des Kühlfaſſes reicht. Das Waſſer, welches durch dieſe Rinne herbey geleitet wird, fällt durch ein hölzernes Rohr n o p, welches ſenkrecht in der Mitte des Kühlfaſſes ſteht, bis zum Boden des Kühlfaſſes hinab. Endlich hat das Kühlfaß, an dem Rande der vordern abgeſchnittenen Hälfte, eine Dille, aus welcher das warme Waſſer abfließt. Unter die Dille wird eine ſenkrechte hölzerne Rinne geſtellet, die das gedachte Waſſer in eine Rinne in dem Fußboden der Brandweinkammer leitet, und durch dieſe Rinne fließt es auf den Hof ab.

Man ſieht gleich bey dem erſten Anblick der Schlangen-Röhren, daß dabey freylich die wahre Abſicht einer Kühlröhre am beſten erreichet wird; nur ſind dergleichen Röhren auch vielen Unbequemlichkeiten unterworfen. Denn 1) ſind ſie, wegen der vielen Arbeit und großen Menge des dazu nöthigen Schlag-Lothes, ſehr koſtbar: 2) verurſachet das Reinigen derſelben ſehr viele Arbeit, und man kann, aller Mühe ungeachtet, doch nicht verſichert ſeyn, ob aller angelegter Schlamm und Unreinigkeit genugſam heraus gewaſchen ſey; die Mühe und Unkoſten nicht gerechnet, wenn man etwann an denſelben eine Ausbeſſerung vorzunehmen hat. Sind die geraden Röhren weit genug, und ſorgt man fleißig dafür, daß ſie, ſo oft als möglich, mit kaltem Waſſer abgekühlet werden, ſo hat man ſich von denſelben eben den Nutzen, und weit weniger Unkoſten und Arbeit, zu verſprechen. Indeſſen iſt nicht zu läugnen, daß eine etwas kleinere Schlangenröhre bey dem Läutern und Abziehen vorzüglich brauchbar ſeyn könne.

Geſetzt aber, man wollte ſich die nöthigen Kühlfäſſer ganz neu zu dieſem Gebrauche verfertigen laſſen, ſo thut man am beſten, wenn man ihnen die Geſtalt eines abgekürzten Kegels oder Zuckerhutes, (ſiehe Fig. 353) geben läßt. Man gebe einem ſolchen Faſſe etwann die Höhe

von 2 Elen und 4 Zoll, oben eine Weite von $1\frac{1}{2}$ Elle, und unten an dem Boden etwann 1 Elle und 4 bis 6 Zoll. Sechs bis 8 Z. über dem Boden laſſe man die Röhren heraus gehen, und etwann 14 bis 16 Zoll von oben herunter, hinein. Wobey man aber genau Achtung geben muß, daß die Röhren in den Löchern durch die Dauben etwas gedrange eingehen, und ſorgfältig mit Kork und Baumwolle verſtopfet werden, damit kein Waſſer heraus laufe. Bey dem Ausgange kann man ſie allenfalls mit Pech übergießen, welches aber bey dem Eingange in das Faß, wegen der großen Wärme, nicht viel helfen ſondern bald ablaufen würde. Der Nutzen von der kegelförmigen Geſtalt dieſer Fäſſer wird ſogleich in die Augen leuchten, wenn man überlegt, daß das in dem Faſſe befindliche Waſſer obenher eher warm wird, als das untere. Iſt alſo der obere Theil des Faſſes weiter, als der untere, ſo enthält er auch eine größere Menge Waſſer; folglich braucht es längere Zeit zum Erwärmen, als ein kleinerer Theil deſſelben.

Dem ungeachtet aber muß man doch mit allem Ernſte darauf bedacht ſeyn, das in den Kühlfäſſern befindliche Waſſer von Zeit zu Zeit abzukühlen. Ich will den Fall annehmen, daß man ſich hierzu des lebendigen Waſſers bedienen kann. Hier iſt es am beſten, daſſelbe ſo anzulegen, daß es ſogleich in die Kühlfäſſer laufe. Wie und auf was Art dieſes geſchehen kann, muß einen jeden die Gelegenheit, welche er dabey hat, ſelbſt lehren. Soll die ganze Sache aber einen wahren Nutzen haben, ſo muß man folgendes dabey beobachten. Man laſſe ſich einen hölzernen viereckigen Schlauch verfertigen, welcher im Lichten etwann 4 Zoll weit, aber ungefähr 1 bis 2 Zoll höher, als das Kühlfaß ſelbſt, iſt. Dieſen befeſtige man an dem innern Rande des erſten Kühlfaſſes A (Fig. 353), auf derjenigen Seite, von welcher das Waſſer hinein gebracht werden kann, doch ſo, daß er unten an dem Boden eine Oeffnung von 4 Zoll ins Gevierte behalte,

halte, wie z. E. in der Figur A a b. Aus dem Faſſe A mache man in c gegen d in dem Faſſe B eine bleyerne Röhre von 1 $\frac{1}{2}$ Z. im Durchſchnitt. In d muß dieſe kleinere Röhre gebogen ſeyn, und beynahe bis an den Boden des Faſſes B in e reichen. Auf eben die Art laſſe man auch aus dem Faſſe B eine Röhre f g von eben der Weite in das Faß C führen, wo dieſelbe ebenfalls in g gebogen, und faſt bis auf den Boden h reichet. Bey i wird alsdann eine andere Röhre angebracht, durch welche das Waſſer in den Ständer i k, oder ein ander vorgeſetztes Gefäß, läuft, und alsdann von da ſeinen Ablauf aus dem Brennhauſe hat. Wenn nunmehr das Waſſer in das Faß A läuft, und bis an die Oeffnung c kommt, ſo wird hiermit das zweyte, und endlich auch das dritte Faß voll werden. Ueber dieß hat dieſe Einrichtung den Nutzen, daß das friſche zulaufende Waſſer allemahl bis an den Boden des Faſſes läuft, und durch ſein in die Höhe treten, das oben befindliche warme Waſſer zuerſt forttreibt, wiewohl es bey einem beſtändigen Zulaufe niemahls warm wird. Eben ſo geht es hernach in dem andern und dritten Faſſe. Wo man aber genöthigt iſt, das Waſſer in die Kühlfäſſer zu plumpen, da muß man es ja von Anfange nicht zu heiß werden laſſen. Uebrigens mag das Waſſer ſo warm ſeyn, als es will, ſo iſt man im Stande, binnen einer halben Stunde, alle 3 Fäſſer hinreichend abzukühlen.

Wollte aber jemand die Koſten nicht ſcheuen, zumahl, wenn die Blaſen noch größer, oder gar derſelben mehrere wären: ſo wäre es freylich beſſer, daß man ſein lebendiges Waſſer theilte, und zu der andern oder dritten Blaſe ein ganz neues Waſſer in einem Ständer zuführte.

Eine andere Art von Gefäßen, welche als weſentliche Stücke zu einer Brennerey gehören, und auf deren rechte Beſchaffenheit ſehr vieles, ja beynahe alles ankommt, ſind die **Maiſch= oder Einmach=Fäſſer, Schotten,**

oder Begieß=Bottiche. Man verſteht unter denſelben diejenigen Gefäße, in welchen das zum Brandweinbrennen beſtimmte Getreide eingeteigt, eingebrennet, und durch Hülfe der eingemachten Hefen zur Gährung angeſtellet wird. Dergleichen Gefäße müſſen ihre gehörige Höhe und Weite haben, und werden am beſten von eichenem Holze verfertiget. Die gemeinen Brandweinbrenner nehmen hierzu ein jedes Gefäß, welches ſich ihrer Meinung nach dazu ſchickt, es mag hoch oder niedrig, enge oder weit, ſeyn. Iſt hingegen eine Brennerey ordentlich eingerichtet, ſo ſieht man darauf, daß die Gefäße mehr niedrig und weit, als enge und hoch, ſeyn; denn, je höher die Gefäße ſind, deſto weniger kann man das eingemaiſchte Gut recht durcharbeiten, und um ſo viel ſchwerer wird die Gährung und völlige Aufſchließung des Getreides vor ſich gehen. Am beſten iſt es, man laſſe ſich gleich anfangs tüchtige und gute Gefäße, in Form eines Bottichs oder einer länglich runden Wanne, verfertigen. Will man $\frac{1}{2}$ Scheffel darin einmaiſchen, ſo darf das Gefäß nur 1 Elle 8 Zoll hoch, und etwann 1 Elle 16 Zoll nach der mittlern Länge weit, ſeyn. Zu einer halbſcheffeligen Blaſe, hat man wenigſtens 5 dergleichen Gefäße vonnöthen. Man könnte zwar wohl mit 4 auskommen; es geſchieht aber bisweilen, daß das eingemachte Gut nicht gleich in 48 Stunden reif iſt oder ausgegohren hat; oder es eräugnet ſich ſonſt eine Hinderniß, daß man nicht ſogleich in das ausgeſchöpfte Gefäß wieder einmachen kann; daher es ſehr gut iſt, wenn man ein anderes aus Vorſorge bereit ſtehen hat, um ſich deſſen im Nothfalle zu bedienen. So halte ich es auch nicht für gut, einen ganzen Scheffel auf einmahl in einem Gefäße einzumachen, wenn man ihn doch nur die Hälfte in die Blaſe gießen kann; denn das Zurückgebliebene ſäuert binnen der Zeit, als die erſte Hälfte gebrennt wird, allzu ſehr, wodurch man allemahl einen anſehnlichen Verluſt an Brandwein leidet. Wollte jemand die Koſten

daran wenden, und ſich in Vorrath noch andere 5 dergleichen Gefäße machen laſſen: ſo würde er ſehr wohl thun, wenn er längſtens alle halbe Jahre mit denſelben umwechſelte; denn, je länger dergleichen Gefäße gebraucht werden, je mehr und geſchwinder ſäuert das in ihnen eingemachte Gut, welches niemahls nützlich iſt. Uebrigens müſſen dieſe Gefäße ſowohl von innen als auſſen vollkommen rein gehalten werden. Man laſſe ſie daher auch nicht auf dem bloßen Boden ſtehen, ſondern entweder von Holz oder Steinen ein Lager etwann von 3 bis 4 Z. hoch, dazu machen. Sollte ſich aber ja allenfalls nach langem Gebrauche in den Ritzen und Fugen der Gefäße einige Unreinigkeit anlegen: ſo gieße man etliche Kannen ſiedend Waſſer hinein, decke das Gefäß feſt zu, und laſſe es ein Par Stunden ſtehen, ſo wird der aufſteigende Dampf alle Unreinigkeit losweichen, worauf man denn das Faß mit einer ſcharfen Bürſte wohl abſcheuert, und mit reinen Lappen, die in keinem Seifenwaſſer gewaſchen ſind, gut abreibet und austrocknet. Sollte aber auch etwann das Gefäß allzu ſehr durchſäuert ſeyn, und man hätte doch kein anderes vorräthig, welches man an deſſen Stelle gebrauchen könnte: ſo iſt es ſehr dienlich, wenn man etwas ganzen Schwefel, oder auch Wein-Einſchlag, auf Kohlen leget, das Gefäß umſtürzt, und mit dem Rauche und Dampfe des Schwefels das Gefäß ausräuchert. Nach dem Räuchern ſpühle man das Gefäß wohl mit kaltem Waſſer aus, und laſſe es trocknen.

Dieſes muß ich noch erinnern, daß zu jedem Maiſch-Faſſe ein guter und tüchtiger Deckel verfertiget werde, welcher daſſelbe ſo genau als möglich zuſchließt, und oben mit einer Handhabe verſehen iſt. Es müſſen aber dieſe Gefäße in einem Brennhauſe allemahl ſo angebracht werden, daß ſie in im Winter hinlängliche Wärme haben, man auch nicht nöthig habe, das abgegohrne Gut allzu weit bis nach der Blaſe zu tragen.

Auſſer den Kühlfäſſern und Maiſchgefäßen, gehören auch noch zu einer wohleingerichteten Brennerey einige ausgemeſſene Vorlagen, ſowohl zu dem Brande, als zum Läutern. Zu der großen Blaſe läßt man 2 Gefäße, jedes von 50 dresdner Meßkannen, machen, von welchen allemahl eines bey einem halben Scheffel Brennen voll läuft; beyde zuſammen aber werden gleich hinreichend ſeyn, die Läuterblaſe gehörig anzufüllen. Sobald eine dergleichen Vorlage vollgelaufen iſt, muß man ſie ſogleich mit einem Spunde wohl verwahren, damit der beſte Spiritus nicht verfliege. Was die Vorlagen zur Läuterblaſe betrifft, ſo kann man zu 1 Scheffel Korn ungefähr ein Gefäß von 30 bis 36, zum Weitzen hingegen von 46 bis 48 Kannen, gebrauchen. Dieſe Vorlage kann man entweder ſelbſt vor die Läuterblaſe legen, oder, man bedient ſich hierzu eines ſteinernen, oder noch beſſer, kupfernen und wohl verzinnten Kruges von 10 bis 12, oder noch mehr Kannen, und verfährt damit, wie weiter unten gezeiget werden ſoll. Bey dem Abziehen des Brandweins aber iſt es am beſten, wenn man hierzu gläſerne Flaſchen gebraucht, um die Beſchaffenheit des herübergehenden Geiſtes beſſer zu beobachten.

Ferner iſt es auch gut, wenn gleich neben der Brenn⸗Stube in einer Kammer C (Fig. 344) ein guter geräumiger und wohl verſchloſſener Schrotkaſten F mit einigen Unterſchieden, befindlich iſt, um von Zeit zu Zeit einen Vorrath von geſchrotenen Getreide und Malz bey der Hand zu haben. Die Anzahl der Eintheilungen muß man nach den Getreidearten, deren man ſich zum Brennen bedienen will, einrichten. Die Größe deſſelben aber kommt auf den Platz und die Menge des Getreides an, welches man täglich brauchet. Allzu viel Schrot darin aufzuſchütten, iſt nicht rathſam, weil es leicht verderben könnte. Wäre der Vorrath zu groß, ſo iſt es am beſten, das meiſte davon auf einen luftigen, aber nicht windigen, Boden breit aufzuſchütten.

Will

Will man ſich das nöthige Malz ſelbſt machen, ſo kann man in der Brennſtube A ein Faß t anbringen, worin man 1 Scheffel auf einmahl einquellen kann. Die Größe deſſelben beträgt ungefähr 1½ Elle im Durchſchnitt, und 1¼ E. in der Höhe. Unten im Boden bekommt es ein Zapfenloch mit einem Zapfen, der ſo lang, als das Faß hoch iſt, und bey dem Gebrauche mit Stellſtroh umbunden wird.

Die übrigen bey einer Brandweinbrennerey nöthigen Werkzeuge, findet man in des Hrn. v. Eckhart Experimental-Oeconomie, S. 533 – 543, beſchrieben.

Ich komme nunmehr auf die Materialien, welche zum Brandweinbrennen nöthig ſind, und deren Beſchaffenheit und Zurichtung; und handle zuerſt von der Beſchaffenheit des zum Brandweinbrennen nöthigen Waſſers. Sowohl die Erfahrung, als auch die Natur der Sache, hat gelehret, daß man zum Brandweinbrennen ein recht reines und weiches Waſſer erwählen müſſe, dergleichen das Regen-Fluß- oder Bachwaſſer, oder ein reines durch einen zarten Sand quellendes Brunnenwaſſer, ſind. Die Abſicht des Gebrauches des Waſſers bey dem Brandweinbrennen, iſt, daß dadurch die trockenen Materien, als: Korn, Weitzen ꝛc. aufgelöſet, und zu der bevorſtehenden Gährung geſchickt gemacht werden ſollen. Je mehr nun das Waſſer, wegen ſeiner feinen und zarten Theilchen, in die Zwiſchenräume des geſchrotenen Getreides hinein zu dringen vermögend iſt, deſto mehr wird die Auflöſung befördert, und hiermit der Grund zu der völligen Aufſchließung deſſelben, ſo durch die Gährung vollendet wird, geleget, um allen in demſelben befindlichen brennbaren Geiſt heraus zu treiben.

Es eräugnet ſich aber ſehr oft der Fall, daß man an dem Orte, wo man Brandwein brennen will, kein anderes, als hartes Brunnenwaſſer, gebrauchen kann. Hier muß man auf ein Mittel bedacht ſeyn, daſſelbe zu

ſeiner Arbeit geſchickter und brauchbarer zu machen. Da das Waſſer vornehmlich dadurch die aus Salz, Oehl und einer zarten Erde beſtehenden Dinge zur Gährung befördert und geſchickt macht, weil es ſich, vermoge ſeiner bey ſich führenden ſalzig-wäſſerigen Theile, mit den Theilchen gleicher Art, welche in der in Gährung zu bringenden Materie befindlich ſind, leicht mit denſelben vereiniget, und ſie, weil in ihnen der Grad von Feuchtigkeit geringer iſt, nach dem Geſetz dergleichen Vertheilung, bequem auflöſet und flüßiger macht: ſo folgt, daß ein Waſſer, welches wenig oder gar keine ſalzige, ſondern mehr irdiſche oder mineraliſche Theile hat, ſchwerer mit dieſen Salztheilchen ſich vereiniget, und in die Früchte eindringt, als ein anderes, in welchem mehrere der letztern befindlich ſind. Man wird alſo den Mangel derſelben durch einen Zuſatz von Salz erſetzen müſſen, welches dadurch geſchieht, wenn man zu dem Waſſer, deſſen man ſich zum Einmachen bedienen will, ein Par Hände voll Salz wirft, und es damit kochen läßt. Wäre dieſes noch nicht hinlänglich, ſo thue man noch 2 bis 3 Loth Pottaſche oder Weinſtein-Salz dazu, ſo kann man das härteſte Waſſer zum Brandweinbrennen, oder vielmehr zu der bevorſtehenden Gährung, geſchickt und brauchbar machen.

Von der Feuerung zum Brandweinbrennen, und den dazu gebräuchlichen Materialien. Gemeiniglich bedient man ſich, bey dem Brandweinbrennen, des Holzes zur Feuerung. Einige nehmen hartes, Andere weiches, und vornehmlich alte Stöcke und Wurzeln, welche lange Feuer halten. Man kann zwar mit weichem Laube oder ſchwarzen Holze brennen, es iſt aber mit letztern verſehen; denn entweder wird das Feuer unter der Blaſe zu ſchnell und flüchtig, daß der Maiſch gar überkocht, und zum Hut hinaus treibt, oder aber wenn man beym Zumachen zu wenig Holz einſtecket, ſo dauert es die Zeit nicht aus, bis der Lutter abgegangen iſt,

ſondern

ſondern iſt zu zeitig verſchmolzen. Es iſt alſo das nützlichſte Verfahren zum Feuern beym Brandweinbrennen daß man, wenn man einmachen will, recht trocknes Knüppel- und Zackenholz nehme; denn, wenn dieſes fein kleingeſpalten iſt, gibt es ſchnell Feuer und Hitze, man bringt das Waſſer bald zum Kochen; und wenn der Maiſch übergetragen iſt, kann man auch mit dergleichen Holz anfeuern. Iſt es Birken oder Büchen, ſo iſt es deſto beſſer. Zum Aufſtecken, beym Zumachen aber, iſt das eichene das allerbeſte, und die eichenen Stock-Scheite, wenn die Eichenſtöcke oder Stämme ausgerodet, und 1 bis 2 Jahre alſo geſpalten, in der Luft oder an der Sonne ausgetrocknet ſind, allem andern Holze vorzuziehen. Sie geben nicht nur eine derbe, ſondern auch beſtändige und gemäßigte Hitze, welche immer einerley bleibt.

Das Holz, welches jährlich zu einer Brandweinbrennerey auf dem Lande erfordert wird, könnte zwar nach und nach, ſo wie es alle Wochen verbrauchet würde, angefahren werden; wenn aber die Waldungen etliche Meilen weit entfernt ſind, geht es ohne Schaden und Hinderniß nicht an, indem in der Früh- und Herbſt-Saatzeit, auch bey ſchlimmen Wege, niemand fahren will; und was im Winter bey gefallenem Schnee gefahren wird, naß, und alſo zum Brandweinbrennen nicht tauglich, iſt; daher alles erforderliche Holz im Sommer, gegen oder nach Pfingſten, bey trocknem Wege, angefahren, einmahl durchgeſäget, und an einem trocknen Orte unter einer Bedeckung, bis zum Verbrauch verwahret werden muß.

Wenn man ſich, zum Brandweinbrennen, eines oben beſchriebenen Ofens nach der Angabe des Herrn Simon bedienet, ſo kann man in demſelben ſowohl Steinkohlen, als auch Torf, und im Nothfall auch Lohkuchen, zur Feuerung anwenden. Mit letztern hat Hr. Simon ſelbſt Verſuche gemacht, und, um einen halben Scheffel zu brennen, und einen ganzen Scheffel zu läutern, nicht mehr als 3 Mandeln, gebraucht, welche im höchſten Preiſe 4 Gr. 6 Pf. zu ſtehen kommen, wobey aber doch noch etliche Scheite Holz zu rechnen, welche zum Anfeuern beyder Blaſen nöthig waren. Wie viel man bey

der Feuerung mit Steinkohlen und Torf erſpare, hat Derſelbe in ſeinem **Unterricht vom Brandweinbrennen**, S. 51, ſgg. berechnet.

Von den Getreide-Arten, deren man ſich am vortheilhafteſten zum Brennen bedienen kann. Die gemeinſte und gewöhnlichſte Materie, woraus man in Europa Brandwein zu ſchwelen pflegt, iſt das Getreide, beſonders aber Rocken, oder ſogenanntes Korn und Weitzen.

In Anſehung des **Kornes**, hat man vornehmlich dasjenige zu erwählen, welches in ſandigen Boden erbauet worden, weil daſſelbe mehr Mehl als Hülſen hat, folglich auch mehr Geiſt geben kann. Ob es vollkommen rein ſey, oder nicht, will nicht viel ſagen; doch iſt es allemahl beſſer, reines Getreide zu gebrauchen, es wäre denn, daß man das unreine um ein anſehnliches wohlfeiler bekommen könnte. Wo der **Weitzen** nicht in hohem Preiſe ſteht, pflegt derſelbe an verſchiedenen Orten gern, wegen ſeiner Ergiebigkeit, mit dazu genommen zu werden, und zwar gemeiniglich zu gleichen Theilen; denn, man will aus der Erfahrung verſichern, daß der Weitzen ungleich mehr Spiritus, als der Rocken, liefere, auch der Brandwein viel lieblicher und ſtärker ſchmecke, beſonders wenn der Weitzen gemalzet wird. Einige pflegen gern denjenigen Weitzen zu erwählen, welcher mehr braun- als weißgelb ausſieht; vielleicht deswegen, weil jenen die Bäcker wegen ſeiner dicken Schale nicht gern kaufen, daher er gemeiniglich etliche Groſchen wohlfeiler, als dieſer, iſt. Die Gerſte muß nicht allzu dickſchälig ſeyn, weil dieſelbe erſt gemalzet wird, folglich ſchwer weicht und auskeimt. Ungemalzene Gerſte mit unter einen Brand zu nehmen, iſt wohl nicht zu rathen, obgleich Hr. v. Juſti ſagt, daß dieſes in Quedlinburg gebräuchlich wäre. An deſſen Statt wollte ich lieber etwas geſchrotenen Haber anrathen, weil ſich alsdann das Gut beſſer hebet, auch der Brandwein einen lieblichen Geſchmack bekommt, und gut zu perlen pflegt. Es iſt überhaupt

ſehr

ſehr gut und vortheilhaft, wenn man unter das Getreide einen anſehnlichen Theil Malz, es ſey nun Weitzen-Gerſten- oder Korn-Malz, oder auch alles zugleich, nehmen kann. Denn durch das Malzen wird eine jede Getreide-Art ſchon einiger Maßen aufgeſchloſſen, damit hernach die in demſelben befindliche Kraft durch die nachfolgende Gährung leichter heraus gezogen werden könne.

Viele Brandweinbrenner, und unter dieſen vornehmlich die Nordhäuſer und Quedlinburger, haben die Gewohnheit, verſchiedene Getreidearten auf einmahl in gehöriger Proportion mit einander zu vermiſchen, weil ſie glauben, daß ihre Brennblaſen einerley Getreide nicht vertrügen, der Brandwein ſelbſt auch hiervon reichlicher ſich ergäbe und annehmlicher würde. Bey dieſem Vorgeben iſt letzterer Punct, nähmlich der gute Geſchmack, wohl der richtigſte. Denjenigen zu Gefallen, welche dieſen Umſtand näher unterſuchen wollen, will ich eine Tabelle von 20 verſchiedenen Zuſammenſetzungen einiger Getreide-Arten zu einem Brande beyfügen. Da ich annehme, daß man allemahl einen halben Scheffel auf einmahl einmacht, ſo habe ich auch die Tabelle auf halbe Scheffel eingerichtet, deren aber allemahl zween zu einem Brande gehören.

	Gerſtenmalz.	Kornmalz.	Korn.	Weitzen.
1)	— 1 Metze.	0 Metzen.	7 Metzen.	0 Metzen.
2)	— 1 —	0 —	6 —	1 —
3)	— 1 —	0 —	5½ —	1½ —
4)	— 1 —	0 —	5 —	2 —
5)	— 1 —	0 —	4 —	3 —
6)	— 1 —	0 —	3 —	4 —
7)	— 1 —	1 —	6 —	0 —
8)	— 1 —	1 —	5 —	1 —
9)	— 1 —	1 —	4 —	2 —
10)	— 1 —	1 —	3 —	3 —
11)	— 1 —	1 —	2 —	4 —
12)	— 2 —	0 —	6 —	0 —
13)	— 2 —	0 —	5 —	1 —
14)	— 2 —	0 —	4 —	2 —
15)	— 2 —	0 —	3 —	3 —
16)	— 1 —	2 —	5 —	0 —
17)	— 1 —	2 —	4 —	1 —
18)	— 1 —	2 —	3 —	2 —
19)	— 1 —	2 —	2 —	3 —
20)	— 1 —	2 —	1 —	4 —

Auſſe

Auſſer dieſen angezeigten Veränderungen, können deren noch ſehr viele gemacht werden, zumahl, wenn man noch eine Claſſe für das Weitzenmalz und den Hafer macht.

Es läßt ſich übrigens auch aus andern Arten von Getreide und Früchten, als: **wilden Birnen,** (ſ. Th. V, S. 396) **Buchweitzen, Eberäſchenbeeren, Eicheln, Erdäpfeln (Unter=Artiſchocken), Hohlunderbeeren, Kartoffeln, Kaſtanien, Mohrrüben, Obſttreſtern, Wachholderbeeren, Wein=Hefen, Weintreſtern, türkiſchen Weitzen,** u. a. m. mit Nutzen Brandwein brennen, wie ich unter jedem davon handelnden Artikel beſonders zeigen werde.

Das Getreide, welches zum Brandwein verwendet werden ſoll, muß in einem Begießbottich eingeweicht werden, und in demſelben ſo lange ſtehen, als wenn das Malz zum Bierbrauen verbraucht werden ſoll. Siehe Th. V, S. 60, fgg. Auf dem Malzboden oder in dem Malzkeller ſchüttet der Brandweinbrenner das Getreide 1 Fuß hoch auf. Er läßt es aber nicht, wie bey dem Biermalz, völlig ausſchießen, ſondern er ſchippet es bereits um, wenn ſich der Keim nur zeigt. Von Michaelis bis Oſtern kommt der Keim etwann nach 24 Stunden zum Vorſchein; im Sommer etwas eher. Man ſchippet es aber nur zwey Mahl um; das erſte Mahl, wenn ſich der Keim zeigt, und das zweyte Mahl 12 Stunden nachher. Nach einigen Stunden wird es auf die beym Bierbrauen, Th. V, S. 63, fgg. beſchriebene Darre gebracht. Hier behandelt man es zwar eben ſo, wie das Biermalz; nur mit dem Unterſchiede, daß es nur ganz mäßig dörren muß, etwann wie das Malz zum Weißbier (ſ. Th. V, S. 163, f.) Es iſt auch vortheilhaft, wenn das Malz, welches zum Brandweinſchwelen verbraucht werden ſoll, einige Zeit lieget; denn altes Malz gibt gleichfalls mehr Brandwein, als friſches. Vor dem Gebrauch ſprengt man es ein wenig mit Waſſer an, eben ſo wie bey dem Biermalz, und läßt es auf der Mühle, und zwar ſo fein als möglich, ſchroten.

Das

Das geſchrotene Getreide wird hierauf in den Maiſch-Bottich geſchüttet, in das daſelbſt eingegoſſene kalte und heiße Waſſer eingerührt oder eingeteigt, hernach mit ſiedendem Waſſer eingebrannt, und endlich mit kaltem Waſſer wieder abgekühlet. Dieſes Verfahren wird von den Brandweinbrennern das **Einbrauen** und **Teigmachen** oder **Teigmengen** genannt. Wenn man zu ſeiner Brennblaſe, die z. E. einen halben Scheffel auf einmahl faſſet, ſich eine oder etliche Getreidearten zum Brande erwählet hat, und nunmehr 1 Scheffel in 2 Gefäßen einmaiſchen will, ſo verfahre man folgender Geſtalt. Man gieße in das Gefäß, worin man $\frac{1}{2}$ Scheffel einmaiſchen will, im Winter $\frac{1}{4}$ Eimer kaltes und 1 Eimer kochendes Waſſer, jeden Eimer zu 14 Quart gerechnet. In heißen Sommertagen muß man vom kalten Waſſer etwas mehr nehmen, und dagegen an dem heißen Waſſer ſo viel mangeln laſſen. In dieſes Waſſer, wenn man es zuvor wohl unter einander gerührt hat, ſchütte man das geſchrotene Getreide, wo möglich, auf die eine Seite des Faſſes, und rühre daſſelbe mit der Maiſchkrücke, (Maiſch- oder Rührholz, Rührſcheit, (ſ. Th. V. Fig. 265), oder noch beſſer, mit den Händen, wohl durcheinander, damit alle Klümperchen, ſo viel als möglich, zerdrückt werden, und das Waſſer alle Theilchen des Getreides hinlänglich durchdringen oder aufweichen möge. Man bemerke dabey, daß es allemahl beſſer iſt, etwas zu dick, als zu dünn, einzuteigen, weil ſich in dem erſten Falle die Klümperchen beſſer durchziehen und leichter zerdrücken laſſen, da ſie hingegen bey allzu vielem Waſſer den Händen desjenigen, welcher das Getreide einmacht, leicht entwiſchen, und in dem Bottich hin und her ſchwimmen.

Sobald dieſes Einmachen geſchehen iſt, decke man den Bottich noch etliche Minuten zu, damit der Teig aufquelle und austeige. Wann hierauf das in der Blaſe befindliche Waſſer kocht, wird noch 1 Eimer ſiedendes Waſſer darauf gegoſſen, unterdeſſen aber von einer andern

dern Perſon der Teig mit allem Fleiße wohl durchrührt, wobey das Feuer unter der Blaſe, durch Zulegung kleinen Holzes, in voller Flamme bleiben muß, damit das Waſſer beſtändig ſtark koche. Das Kennzeichen, woran man merken kann, daß das Gut, d. i. das geſchrotene Malz und Rocken ꝛc. recht eingebrannt, und alſo gut eingebrauet iſt, iſt dieſes, wenn daſſelbe ungefähr ½ Stunde nach dem Einbrauen braun ausſieht und ſüß ſchmeckt, und nicht etwann blaß und klebrig iſt. Findet man das letztere, ſo iſt das Gut zu kalt eingebrauet, und pflegt alsdann leicht in der Blaſe anzubrennen.

Sobald nun die gehörige Menge friſches Waſſer aufgegoſſen, und alſo das Getreide hinlänglich eingebrannt und durchrührt iſt, wird daſſelbe wohl zugedeckt. Hierbey richtet man ſich nach der warmen oder kalten Witterung. Im Sommer läßt man es ungefähr ½ Stunde, im Herbſte und Frühlinge eine ganze, im Winter aber wohl 2 Stunden, zugedeckt ſtehen. Auf ſolche Art kann das aufgegoſſene kochende Waſſer das Getreide recht durchdringen und vollends gar machen; daher thut man wohl, wenn man das eingemachte Gut dann und wann unter dem Deckel umrührt, damit es ſich nicht allzu geſchwinde zu Boden ſetze, ſondern durchaus wohl ausgebrannt werde. Nach Verlauf dieſer angegebenen Zeit wird das Gefäß wieder aufgedeckt, und nunmehr muß eine Perſon das eingemachte Gut alle ¼, oder wenigſtens alle ½ Stunden, einmahl durchrühren, damit es einiger Maßen abkühle, um hernach daſſelbe durch Hinzugießung des kalten Waſſers, deſto eher zu demjenigen Grad der Wärme zu bringen, welche erfordert wird, wenn man ihm die Hefen geben will.

Wenn das eingebrannte Gut 2, oder höchſtens 3, Stunden geſtanden hat, und, wie geſagt, bisweilen umgerührt worden iſt, wird ſo viel kaltes Waſſer hinzu gegoſſen, daß der ſämmtliche Maiſch beynahe die Blaſe anfüllet. Iſt der Maiſch noch zu warm, ſo rühre man ihn

lieber

lieber noch ½ Stunde fleißig um, bis er zum Stellen oder Hefengeben geſchickt iſt. Und nunmehr iſt das vornehmſte und nöthigſte, daß man hier denjenigen Grad der Wärme genau zu treffen ſuche, welcher erfordert wird, wenn die darauf folgende Gährung gut von Statten gehen ſoll. Dieſer Grad von Wärme läßt ſich aber ſchwerlich genau anzeigen, oder begreiflich machen; es muß vielmehr die Erfahrung hierin die beſte Anweiſung geben. Gemeiniglich kühlet man ſo lange ab, bis man den bloßen Arm bis an den Elbogen darin leiden kann; es iſt aber auch dieſe Beſtimmung ſehr ungewiß. Am beſten iſt es, wenn die Maſſe nur noch lauwarm iſt; doch muß man ſie im Sommer etwas kühler werden laſſen, als im Winter. Noch beſſer wäre es, wenn man ſich hierzu eines bequemen Thermometers bediente, wodurch man die nöthigen Grade der Wärme für jede Jahrszeit genau beſtimmen könnte. Es darf nur eine Kugel mit einer engen Röhre ſeyn, die man entweder mit gefärbten Brandwein oder Queckſilber auf eine geringe Höhe bis in der Röhre gefüllt hat.

Die Art der Verfertigung eines hierzu dienlichen Queckſilber-Thermometers, lehrt Hr. Simon, am angef. Orte, S. 69–72.

Dieſes Inſtrument kann man 5 bis 8 Minuten in dem Gute laſſen, und ſodann ein Zeichen daran machen, wie hoch das Flüſſige in der Röhre geſtanden hat. Findet ſich nun der Grad, bey welchem das Gut in eine rechte Gährung geht, ſo hat man, ein für alle Mahl, ein untriegliches Zeichen des eigentlichen Grades der Wärme.

Iſt das Gut hinlänglich, und bis zu dem gehörigen Grad von Wärme, abgekühlt, ſo ſtellet man es, d. h. man gibt ihm die beſtimmten Hefen, und rühret darauf die ganze Maſſe, 6 bis 8 Minuten mit dem Rührſcheite wohl unter einander, daß es oben einen Gäſcht bekomme. In Anſehung der Menge der Hefen, welche man zu einem halben Scheffel nimmt, richtet man ſich theils nach der Güte deſſelben, theils nach dem Vorrathe, welchen man davon

beſitzt.

beſitzt. Gemeiniglich bedient man ſich hierzu ſowohl der guten Ober= als auch der ſo genannten Unter=Hefen (ſ. Th. V, S. 176). Gebraucht man nur die erſten dazu, ſo ſind 2 oder 3 dresdner Meßkannen zu ½ Scheffel genug. Von den Unterhefen hingegen muß man wenigſtens eine dresdn. Waſſerkanne voll dazu nehmen. Hat man deren nicht ſo viel, ſo vermenge man ſie mit 1 Kanne guten Ober=Hefen. Uebrigens muß man, nach Verlauf von 8 bis 10 Stunden, nachdem man den erſten ½ Scheffel eingebrannt hat, auch den andern ½ Scheffel auf eben dieſe Art einmachen, damit derſelbe ungefähr zu eben der Zeit reif werde, wenn der erſte halbe Scheffel gebrannt, und die Blaſe wieder eingemacht worden iſt.

In unſern Gegenden ſtellet der Brandweinbrenner jeden Scheffel Maiſch mit 3 Quart Hefen von Braun=Bier, oder mit 1½ Quart Weißbierhefen. Letztere wählet er am liebſten.

Wie Hefen in kurzer Zeit zu vermehren, ſiehe Th. V, S. 185.

Im 17 St. des Hannov. Magaz. v. J. 1772, und in No. 17 des Leipz. Int. Bl. v. eben d. J. S. 231, wird folgendes zuverläſſige Mittel für die Brandweinbrenner, wenn ihnen die Hefen fehlen, da ſie mit wenigen Hefen den Schrot zur Gährung bringen können, bekannt gemacht: „Wenn man 4 bis 5 Himten Schrot zur Gährung bringen will, ſo nimmt man 1 Metze Hopfen, und läßt ſolche ungefähr 2 Stunden kochen, bis es große Augen oder Blaſen darauf gibt; alsdann nimmt man ¼ Metze ganz fein gemahlnes Malz, rühret es mit kaltem Waſſer an, daß es ganz naß wird, thut ſolches in den gekochten Hopfen, und läßt es nur einmahl damit aufſtoßen oder aufkochen; ſodann wird es gleich vom Feuer genommen. Wenn es ſo weit abgekühlt iſt, daß es noch ſo viel Wärme hat, als das Bier, wenn es geſtellt wird, haben muß, ſo wird ſo viel Pottaſche, als ein Tauben=Ey groß, und ſo viel Hefen, als in einer halben Tonne ſich findet, wenn das Bier davon gezapfet iſt, dazu gethan, und damit wohl durch einander gerühret. Dieſes arbeitet ſich zu guten Hefen, und wird zu obbemeldeten 4 bis 5 Himten Schrot, ſtatt der ſonſtigen Hefen, gebrauchet.

Es verſteht ſich von ſelbſt, daß dieſes einige Stunden, auch wohl den Tag vorher, ehe man es gebrauchen will, verfertiget werden muß.

Dieſes Mittel iſt ſchon ſeit 40 Jahren im Zelliſchen Lande mit Nutzen gebraucht worden, und gibt, wenn es gut geräth, mehr Brandwein als ſonſt von bloßen Hefen.“

Jo. Heinr. Gottlob v Juſti Abhandlung, ob es ein Mittel giebt, welches, ſtatt der Hefen, bey dem Bierbrauen und Brandweinbrennen mit Nutzen gebrauchet werden kann, ſt. in No. 24 der Götting. Policeyamtsnachr. v. J. 1755; und in deſſen Oecon. Schriften II Band, Berl und Lpz. 1760, gr. 8. S. 38—40.

Carl Cph. Jul. Pfeiffers Nachr. von Zubereitung eines Geiſtes zum Brandweinbrennen, ſt. in der Braunſchw. Lüneb. Landwirthſchaftsgeſellſch. Nachrichten ꝛc. 3ter Samml. Zelle 1766, 8. S. 335—337.

Nach No. 12 des Leipz. Int. Bl. v. J. 1771, S. 123, hat man unlängſt einen Verſuch angeſtellt, Feigen mit dem Brandweinſchrot anzuſetzen, wodurch man vielen Brandwein gewonnen hat. Da die Feigen ohne dieß die Gährung ſehr befördern, ſo würden die Brandweinbrenner wohl thun, wenn ſie ſich derſelben bedienen wollten.

Die Gährung erfolgt insgemein nach 4 Stunden, und der Maiſch geräth hierbey in eine ſchlängelnde Bewegung. Im Sommer iſt dieſe Gährung nach 10, im Winter aber erſt nach 24 Stunden, geendigt. Nach vollbrachter Gährung ſetzt ſich auf dem Maiſch eine Rinde oder Decke von Hefen, 4 Hände hoch, die im Sommer nach 24 Stunden, im Winter aber erſt nach 3 bis 4 Tägen, von ſelbſt zu Boden ſtürzt.

Bey dieſer Gelegenheit muß ich auch desjenigen Vortheiles gedenken, wodurch man dem erlangten Brandwein, ehe er noch geläutert wird, ſowohl einen beſondern Geſchmack beybringen, als auch denſelben, nach dem Urtheile des gemeinen Mannes, ſtärker und geiſtreicher machen kann. Ich verſtehe unter dieſem Vortheil die Confermentation oder Mitgährung, da man gewiſſe Kräuter, Samen, Wurzeln, Gewürze, u. d. gl. zugleich in dem eingebrannten Gute mit vergähren läßt, um dadurch allerley

ſtark riechende und ſchmeckende Brandweine zu bekommen, welche man hernach nochmahls über eben dergleichen Species läutert. Durch die Gewürze und brennenden Sachen ſuchen die gemeinen Brenner den Brandwein ſtärker und heftig brennend zu machen, wozu ſie aber meiſtentheils ſolche Dinge erwählen, die der menſchlichen Geſundheit ſehr nachtheilig ſind, und daher billig unterſagt werden ſollten. Läßt man hingegen das Gut mit einem Geſäme oder andern Gewächs, deren man ſich bisweilen zum Läutern bedient, abgähren: ſo bekommt man einen ſehr angenehmen und lieblichen Brandwein, welcher noch vollkommener wird, wenn man ihn in der Folge auch darüber läutert, und noch einmahl damit abzieht.

Wenn die Gährung des eingebrannten Gutes vollkommen geendigt iſt, d. i. ſobald der Maiſch ſauer, wie Eſſig, riecht, welche Säure ſich im Sommer unmittelbar nachher, wenn ſich die Decke geſetzt hat und geſunken iſt, einſtellt, im Winter aber wohl erſt nach 24 Stunden erfolgt,) ſo wird nunmehr das abgegohrne Gut in die Brennblaſe gefüllet, welches man an einigen Orten das **Ueberbringen** nennet. Nachdem die Blaſe mit dem Maiſch etwas über $\frac{2}{3}$ angefüllet worden, wird dieſer ſogleich mit einem eiſernen Stabe, den der Brandweinbrenner **Rühreiſen** nennet, gut umgerühret. Doch kann dies letztere auch unterbleiben, wenn das Malz, womit man eingemaiſchet hat, von guter Art iſt. Auf die angefüllte Blaſe a b (Fig. 351), und zugleich auf die Mündung g der Schlange g i h, paſſet der Brandweinbrenner den Blaſenkopf a f g auf, und verſchmieret ihn ſowohl an der Falze a der Blaſe, als an der Mündung g der Schlange, mit Leimen; läßt nunmehr friſch Feuer von kleingehackten dürren Holz unter die Blaſe machen, rührt aber das Gut bisweilen in der Blaſe um, damit ſich das Dicke nicht zu Boden ſetze, und an der Blaſe anhange, wovon hernach der Brandwein einen bittern, herben und brandigen Geſchmack bekommt.

Das

Das Anbrennen des Brandweins zu verhüten, iſt unſtreitig eins der wichtigſten Stücke der Brandweinbrennerey. Denn, alle bisher erzählte Arbeit verliert einen guten Theil ihres Werthes, wenn dieſes vernachläſſiget wird. Erſtlich bekommt der Brandwein einen übeln Geruch und Geſchmack, welcher durch keine ſo genannte Läuterung mehr davon zu bringen iſt. Zweytens verbrennt auch ſelbſt viel Gut, worin viel Brandwein ſteckt, welcher folglich auch verloren geht. Es ſind daher, dieſes Anbrennen zu verhüten, verſchiedene Kunſtſtücke erſonnen und vorgeſchlagen worden, die aber meiſtens, weil man eine fälſchlich erkannte, oder bloß eingebildete Urſache angab, auch nicht Stich halten konnten.

Der berühmte Stahl iſt auf den Einfall gerathen, durch das Centrum des Helmes und inwendig im Halſe derſelben, einen Träger oder Ring, welcher der Steg genannt wird, anzubringen, wodurch die durch das Centrum des Helmes gehende Stange in perpendiculärer Bewegung gehalten werden ſoll, und woran unten ein Bretchen feſtgemacht iſt. Oben im Centrum des Helmes, wo die Stange nahe anſteht, iſt an dem Helme ein dünnes meſſingenes Blech angebracht, um es deſto dauerhafter zu machen. In dieſes im Centrum des Helmes befindliche Loch nun, muß der Handgriff genau paſſen, ja recht eingeſchliffen ſeyn. Und auf dieſe Art ſoll man die Materie allemahl umrühren können, ohne daß Dünſte entwiſchen.

Einige ſuchen das Anbrennen einiger Maßen dadurch zu verhindern, daß ſie vor dem Eingießen den Boden und die Seiten der Blaſe mit einem Stücke Speck beſtreichen, damit ſich das Getreide nicht anhängen könne. Allein, dieſes Mittel iſt ſehr unzureichend, weil ſich, durch die zunehmende Hitze, die Fettigkeit des Speckes allenthalben ablöſet, und hernach über dem Maiſche ſchwimmt.

Andere hingegen, und vornehmlich Hr. L. Hoffmann, rathen, man ſolle, um das Umrühren ohne Beſorgniß zu erſparen, eine hohle eiſerne Kugel, einer wälſchen Nuß groß, welche um und um löcherig iſt, in die Blaſe werfen, ſo würde dadurch das Anbrennen verhütet, wenn man gleich den Hut ſchon aufgeſetzt, weil die Kugel von der Hitze beſtändig herum getrieben würde. Es iſt dieſes nicht unwahrſcheinlich; man würde aber, bey einer halbſcheffeligen Blaſe mit einem Hahn, die Kugel weit größer verfertigen müſſen, damit ſie ſich nicht in den Schlauch ſetze, und den Ablauf des Spühlichts verhindere.

Noch Andere legen Stroh auf den Boden; dieſes aber verhindert das Umrühren, und die Materie brennt mit dem Strohe zugleich an.

Einige wollen das Anbrennen durch ein Stück oder auch ganzes Brod verhindern. Vielleicht iſt dieſes ein Mißverſtändniß, ſo daher entſtanden iſt, daß man, wie ich unten S. 471 zeigen werde, dem angebrannten Brandwein in der Läuterung oder Rectification durch warmes und eben aus dem Ofen gezogenes Brod ſeinen üblen Geruch zu benehmen glaubt.

Mehr Aufmerkſamkeit verdient die Anmerkung, daß man die Blaſen immer recht rein, und faſt wie poliert, erhalte, und Zweytens, daß, ehe man das Gut in die Blaſe laufen läßt, man vorher, nach der Größe der Blaſe, ein Par oder mehrere Eimer kochendes Waſſer eingieße und im Kochen erhalte, damit ſowohl die Blaſe mit Dämpfen angefüllet, als auch das Gut am Boden verdünnet werde. Nach Gmelins Berichte, iſt dieſes die Gewohnheit und Art der Chineſer, welche auch in Sibirien gebräuchlich seyn ſoll. Es iſt aber dieſelbe gewiß, ohne eine genaue Regierung des Feuers allein nicht hinlänglich, das Anbrennen zu verhüten.

Für eins der einfältigſten, ſicherſten und beſten Mittel, hält Hr. Model, in der Blaſe, 1 Fuß hoch von dem Boden an, einen beweglichen, auf einem Kranze oder Dreyfuße ruhenden, ſiebartigen, und am beſten von dicken und doppelten Meſſingdraht geflochtenen Boden anzubringen; dieſer muß mit einem Gewinde oder Gelenke verſehen ſeyn, damit man ihn 2 oder 3 fach zuſammen legen, und bey der Reinigung der Blaſe bequem heraus nehmen könne; er muß aber ſo enge ſeyn, daß das Schrot nicht mit durchlaufen kann. Wäre ja das Sieb nicht enge genug, ſo könnte man etwann eine dünne einfache Baſtmatte, in Form dieſes Bodens oder Siebes, noch über das Drahtſieb legen.

Grotjan, führt in ſeiner Kunſt Brantewein zu brennen, S. 40—57, 16 Urſachen und Verhütungsarten des Anbrennens an.

Hr. Simon verſichert, daß er in ſeinem oben beſchriebenen Ofen das Anbrennen gar nicht zu beſorgen habe, wenn anders das Gut gehörig gegohren hat; wenigſtens ſey es ihm niemahls wiederfahren, ob er gleich das heftigſte Feuer unter der Blaſe gehabt, das Gut auch ſelten umgerühret worden.

Es eräugnet ſich aber doch bisweilen der Fall, daß, aller angewandten Vorſichtigkeit ungeachtet, dennoch das Gut in der Blaſe angebrannt iſt, und hernach der Brandwein bitter und widrig ſchmeckt. Gemeiniglich pflegen die gemeinen Brandweinbrenner alsdann dergleichen Brandwein über Wachholderbeeren oder Pomeranzen zu läutern, um durch deren bit-

tern

tern Geſchmack, den vom Brande herrührenden bittern Geſchmack des Brandweins zu verſtecken.

Durch folgendes Mittel läßt ſich dem Brandwaſſer, ohne daſſelbe über ein Vegetabile zu läutern, ſein widriger Geſchmack benehmen, wenn man, dem Gewichte nach, eben ſo viel ungelöſchten Kalk als Brandwein nimmt, und ſie mit einander aus der Blaſe überzieht. Noch ſicherer iſt der Erfolg, wenn man, ſtatt des Kalkes, die Hälfte Kalkwaſſer und die Hälfte Brandwein mit einander übertreibt.

Etwann nach einer Stunde wird der Blaſenkopf a f g (Fig. 351) durch das Kocheu des Maiſches in der Blaſe ſtark heiß, und dieſes iſt ein ſicheres Zeichen, daß ſich der erſte Brandwein, oder der ſo genannte Lutter, bald zeigen wird. Erfolgt dieſes, ſo verſchließt man das Schürloch d, wie auch den Schieber in der Schorſtein-Röhre in e, und mäßiget hierdurch die Lebhaftigkeit des Feuers in ſo weit, daß der Maiſch in der Blaſe nur im Kochen erhalten wird. Die Sache verhält ſich aber, im Grunde betrachtet, folgender Geſtalt. Der kochende Maiſch dampſt geiſtige Dünſte aus, die aber noch mit Waſſer (Phlegma) vermiſcht ſind. Dieſe Dünſte ſammlen ſich inwendig an den Blaſenkopf a f g, und treten durch das Rohr f g in die Schlange g i h über. Hier werden ſie von dem kalten Waſſer im Kühlfaſſe abgekühlt, fließen die Schlange hindurch, und träufeln endlich durch die untere Mündung h der Schlange in eine Vorlage q. Unter dieſer Vorlage verſteht man ein kleines Faß oder Oehmchen, welches 25 Quart hält, und in ſeinem Spundloche mit einem Trichter verſehen iſt. Kühlte man den Spiritus nicht in der Schlange ab, ſo würde der kochende Maiſch in den Blaſenkopf, und aus dieſem in die Schlange, übertreten. Ja, eben dieſes erfolgt, wenn das Feuer, während daß der Lutter abträufelt, zu ſtark brennt. Dieſes nennen die Brandwein-Brenner Ueberſchießen; ingleichem: das Gut in der Blaſe beſpeyet ſich. Die Art, wie die Schlange beſtändig abgekühlt wird, habe ich bereits oben S. 448, f. beſchrie-

beſchrieben. Wenn der Spiritus beym erſten Brennen unmittelbar von dem Maiſch abgetrieben wird, führt er noch ſehr viel Wäſſerichtes bey ſich, ſo daß der Brandweinbrenner von 1 Scheffel eingemaiſchten Malz 50 Quart Lutter gewinnet. Es währt $3\frac{1}{2}$ Stunden, ehe dieſer Lutter völlig abgeträufelt iſt.

Von dem Lutter gewinnt nun der Brandweinbrenner erſt durch ein wiederhohltes Abtreiben oder Läutern, den ſo genannten Korn=Brandwein (*), L. Spiritus frumenti. Er ſchwelet insgemein vier Mahl hinter einander, jedes Mahl von 1 Scheffel Schrot, und bringt den von dieſen 4 Scheffeln gewonnenen Lutter von neuem in die Blaſe. Vorher muß er aber die Blaſe von dem ausgekochten Maiſch, oder dem ſo genannten Brandweinstrank, reinigen. Er ſcheuert nähmlich beydes, die Blaſe und den Blaſenkopf, mit Sand, vermittelſt eines Beſens, und ſpühlet beydes mit kaltem Waſſer aus. Die Blaſe hat einen Hahn, wodurch man das Waſſer abzapfen kann. Die Schlange wirft er in Brandweinstrank, ſpühlet ſie mit Waſſer aus, und reiniget ſie hierdurch.

Manche Blaſen ſind oben am Halſe ſo weit, daß ein Menſch hinein ſteigen, und ſie reinigen kann. Bey engen Blaſen halten Einige eine Panzerkette zum Reinigen; ſolches aber taugt nicht, weil dadurch das Kupfer zu ſehr angegriffen und abgerieben wird.

Wenn man den oben gedachten Lutter von 4 Scheffeln Malz von neuem, und in eben ſolcher Blaſe, wie den Maiſch, behandelt: ſo geben dieſe 50 Quart Lutter, von Weitzen 16, von Rocken aber 12 Quart Brandwein. Je voller man die Blaſe gießt, deſto beſſer geht das Läutern von Statten. Bey dieſer Operation wird der Helm ſogleich aufgeſetzt, alles verklebt, und man kühlet den Bla=

(*) Der gemeine Kornbrandwein wird in den niedrigen Sprecharten, beſonders Niederſachſens, Finkeljochen genannt. Von dem Urſprunge dieſer Benennung, ſiehe in F.

Blaſenkopf, wenn er zu heiß wird, zuweilen mit naſſen Tüchern ab. Der ſtärkſte Brandwein träufelt, oder wie der Brandweinbrenner ſagt, weinet zuerſt ab; und man pflegt dieſen erſten ſtarken Spiritus, der ungefähr die Hälfte des ganzen Gewinnes beträgt, Vorſprung, Vorſprang, oder Vorlauf, zu nennen. Es iſt derſelbe gemeiniglich trübe, und ein ſehr flüchtiger und unangenehmer Spiritus, welcher beſonders aufgehoben, und zu allerley Haus-Mitteln gebraucht zu werden pflegt. Zu dieſem Vorſprung läßt man noch ſo viel von dem nachfolgenden ſchwächern Spiritus fließen, bis der Brandwein die gehörige Stärke hat. Siehe unten Brandwein=Probe. Man gewinnet aber von dem vorgedachten Lutter überdem noch ein Oehmchen oder 25 Quart Nachlauf, und dieſer wird von neuem mit in die Blaſe gebracht, wenn man in der Folge wieder aus Lutter Kornbrandwein abtreibt. Aus 50 Quart Lutter von Weitzen geſchwelt, entſtehen 18 Quart, aus Rocken 15 bis 16, und aus Gerſte 12 Quart Kornbrandwein. Die mit Lutter angefüllte Blaſe weinet 6 Stunden, in welcher Zeit der gedachte Korn-Brandwein abträufelt. Man ſetzt gemeiniglich ein großes Gefäß, z. E. einen ſteinernen oder kupfernen Krug, oder ein kleines Fäßchen, unter, auf welchem ein Trichter, mit einem Filtrirhut oder wollenen Lappen befindlich iſt, durch welchen der Brandwein hindurch läuft, damit die Unreinigkeit und das Kupferartige zurück gehalten werde, welches letztere zuweilen mit dem Spiritus zugleich, zumahl gegen das Ende, herüber zu gehen pflegt. Einige pflegen entweder in den Trichter, oder auch in den Filtrirhut, ein Stück weich Hausbackenbrod zu legen, auf welches der Brandwein läuft, und ſich alſo durchſiekern muß. Der gemeine Mann hält dieſes für ein großes Geheimniß und ſicheres Hülfsmittel wider alle Zaubereyen bey dieſer Art von Hanthierungen. Im Grunde thut es weiter nichts, als daß es den übeln Geſchmack des Brandweins einiger Maßen an ſich zieht, und ihn etwas lieblicher macht.

Es eräugnen ſich aber bey dem Läutern verſchiedene Fälle. Denn entweder treibt man den Brandwein nur ſchlechtweg, ohne einen vegetabiliſchen Zuſatz herüber; und in dieſem Falle heißt es reiner Korn- oder Weitzen-Brandwein, welcher hernach zu allen Arten von Aquaviten und Medicamenten abgezogen und rectificirt werden kann. Hierbey iſt dienlich, daß man in die Blaſe, worin dergleichen reiner Brandwein geläutert werden ſoll, auf 1 Scheffel Brand 1 Metze ausgeglühetes Küchen-Salz und etliche Pfund Hausbackenbrod mit hinein ſchütte. Von dem Salze bekommt der Brandwein eine angenehme und liebliche Schärfe; das Brod hingegen zieht allen übeln Geſchmack und Geruch an ſich, ſo, daß er hernach für vollkommen rein paſſiren kann. Einige pflegen auch ein Säckchen geſiebte Aſche von hartem Holz, beſonders büchenem, hinein zu hängen. Wenn man etwas Hopfen und Weinſtein mit hinein thut, oder auch Gelegenheit hat, ein Par Kannen Weinhefen mit hinein zu gießen: ſo wird er noch weit lieblicher, und dem rheiniſchen oder Franz-Brandwein ſehr ähnlich, zumahl wenn man ihn hernach einige Zeit auf einem Weingefäße liegen laſſen kann. Es pflegen aber auch Andere, beſonders diejenigen, welche den gemeinen Brandwein einzeln ausſchenken, bey dem Läutern deſſelben, gewiſſe Kräuter, Samen oder Wurzeln, z. E. Krauſemünze, Kümmel, Anieß, Kalmus, Angelik, u. d. gl. zu zuſetzen, auch dieſen gemeiniglich etwas Kellerhals, und ſpaniſchen, oder auch nur gemeinen, Pfeffer, Ingber ꝛc. beyzufügen, wodurch er noch etwas beiſſender, und hernach von dem gemeinen Manne für guten abgezogenen Brandwein getrunken wird.

Soll eine wohl eingerichtete Brandweinbrennerey vollkommen ſeyn, und ihren gehörigen Nutzen geben: ſo muß die Viehmäſtung dabey nicht verabſäumet werden, weil dieſe gemeiniglich den baren Gewinn ausmacht. Bey einer Blaſe, worin täglich 1 Scheffel gebrennet wird,

können

können ganz leicht 10 bis 12 Stück Schweine gefüttert werden. Rechnet man für jedes Stück, wenn auch nur 10 angeſtellet werden, wöchentlich auf das geringſte fünf Groſchen, ſo beträgt es in einem Jahre auf 108 Thaler; welches man aber noch höher bringen kann, wenn man ſelbſt magere Schweine kauft, und ſie auf die Maſt ſtellet, welches, vornehmlich in großen Städten, hernach eine ſehr gangbare Waare iſt. Nur wollte ich hier rathen, ſo viel als möglich, große Schweine zu kaufen, welche ſtark in Knochen ſind, weil die Fleiſcher mehr auf das Gewicht des ganzen Schweines, als auf die übrige Güte des Fleiſches, ſehen. Zu der Erbauung der hierzu nöthigen Ställe und Koben, werde ich unter dem Art. Schwein hinlängliche Anweiſung ertheilen.

Es werden bey einer Brennerey auch eine Anzahl tüchtiger Spühlicht-Gefäße erfordert. Man nimmt hierzu gemeiniglich diejenigen, die man am wohlfeilſten haben und weiter zu nichts brauchen kann; jedoch halte ich es für beſſer, wenn zumahl eine Brennerey von neuem angelegt wird, daß auch gleich anfangs hierin gute Anſtalten gemacht werden. Gleich an der äuſſerſten Wand des Brennhauſes, wo die Ställe in der Nähe zu ſtehen kommen, laſſe man einen tüchtigen hölzernen Kaſten oder Trog, s, (Fig. 344) ſetzen, welcher etwann 4 bis 6 Ellen lang, 2 E. breit, und 1 oder $1\frac{1}{2}$ E. hoch ſey. Dieſer muß von auſſen wohl verpicht, inwendig aber mit Werg überall wohl ausgeſtopfet werden. Oben über dieſen Trog wird ein Deckel gemacht, deſſen eine Hälfte feſt aufgenagelt iſt, die andere Hälfte aber als eine Thüre aufgemacht werden kann. Von der Seite des Brennhauſes muß gleich oben unter dem Deckel eine Oeffnung hinein gehen, welche etwann 6 Zoll breit und 4 Zoll hoch iſt, um eine hölzerne Rinne p hinein zu ſtekken, in welche gleich aus der Blaſe durch den meſſingenen Hahn q das Spühlicht m in dieſen Kaſten läuft. Sollte etwann der Boden des Hofes zu hoch ſeyn, und

hingegen die Blaſe zu niedrig ſtehen, ſo, daß man eine Rinne nicht wohl anbringen könnte: ſo laſſe man den Trog etwann ½ Elle in die Erde eingraben, und ſowohl unten an dem Boden, als auch an den Seiten, mit reinem Flußſande, ausfüllen, wodurch er eine ziemliche Zeit vor der Fäulung verwahrt wird. Auf ſolche Art wird man, bey Reinigung der Blaſe, und auch bey Fütterung der Schweine, viele Arbeit mit dem Hin- und Hertragen des Spühlichts erſparen können, und hat auch nicht nöthig, ſich vielerley Gefäße anzuſchaffen, welche noch dazu im Sommer leicht zerlechzen, oder durch Regen und Sonnenſchein die Bänder verlieren.

Auſſer der nützlichen Anwendung des Brandwein-Spühlichts zur Fütterung der Maſtſchweine, wie auch zum Anfeuchten des Häckerlings für die Zugochſen, wovon ich an ſeinem Orte umſtändlich handeln werde, dienet daſſelbe auch in der Haushaltung zum Scheuern des kupfernen Geſchirres.

Das, in das flieſſende, zumahl kleine Waſſer, bey heißen Sommertagen, in großer Menge gelaſſene Spühlicht, iſt den Fiſchen höchſt ſchädlich, und es verdient darüber das von der mediciniſchen Facultät zu Leipzig, und insbeſondere dem Hrn. D. Boſe, als Stadtphyſicus daſelbſt, im J. 1764 ergangene Gutachten, im XII Th. des überſ. Schauplatzes der Künſte und Handwerke, Königsb. und Leipz. 1775, gr. 4, S. 327, f. geleſen zu werden.

Wie der gemeine Kornbrandwein durch mehrmahliges Abziehen zu rectificiren, ſüß zu machen, zu parfümiren oder wohlriechend zu machen, und zu färben ſey, werde ich unter dem Art. Deſtillieren, zeigen.

Von den nützlichen Dienſten, welche das Glauberiſche Salz bey Hervorbringung des Brandweins beweiſet, ſ. im Art. Glauberiſches Salz.

Wer mehrern Unterricht über das Brandweinbrennen zu haben wünſcht, beliebe folgende Schriften nachzuleſen.

Ver-

Verſuchte Haushaltungs-Erinnerungen, wie von einer Tonne Malz 80 Kannen Bier auſſer 40 Kannen Halbbier zu bereiten, und wie aus einer Tonne Getreyde 18 bis 20 Kannen Brantewein in loſen Deſtillirblaſen, und ins Kleine zu erhalten ſeyn? aus dem Schwed. überſ. ſt. in D. G. Schrebers neuer Sammlung ꝛc. V Th. Bützow und Wism. 1763, gr. 8. S. 129—147.

Einleitung zum Diſtilliren und Brandtweinbrennen, ſt. im ſorgfält. neu verm. Haus- und Wirthſchafts-Verwalter, Breßl. und Lpz. 1751. 4. S. 536—573.

Der wohlerfahrne Braumeiſter, welcher aufrichtig darweiſet, wie I. ein gutes Bier zu brauen ꝛc. II. guten Eſſig ꝛc. auch wie man III. ſowohl aus Getreydig, als bloßen Bierhefen, guten Brandwein brennen, und von ſolchen hernach allerhand köſtliche Aquavitä verfertigen könne. Zweyte Aufl. Frf. und L. 1761, 8.

Von dem Gebrauche des Gerſtenmalzes zum Branteweinsſchrote, ſt. im 34 St. des Hannov. Magaz. v. J. 1765.

Vom Brandteweinbrennen, ſ. die nach Grundſätzen und Erfahrung abgehandelte Schleſiſche Landwirthſchaft, (von H. G. v. D.) I Th. Breßl. 1771, gr. 8. S. 295—297.

Jo. Gottl. v. Eckhart, in ſeiner vollſtänd. Experimental-Oeconomie, Jena 1754, 4. S. 524—555, und 688—696.

Franc. Phil. Florinus, in ſeinem klug- und rechtsverſtänd. Hausvater, Nürnb. 1705, f. S. 1220—1222.

Eines Nordhäuſers güldene Kunſt, Brantewein zu brennen, welche nach Anweiſung einiger Tabellen und beygefügten Erläuterungen die wahren und bis anhero gar geheim gehaltenen Vortheile des Brantewein-Brennens aufrichtig entdecket, und deutlich zeiget, wie aller mögliche in den Früchten ſteckende Wein aus ſelbigen heraus zu bringen, ingleichen wie zu verhüten, daß der Brantewein keinen branderichen Geſchmack bekommen möge. Alles aus vieljähriger Erfahrung aufgeſetzet, und nunmehro zum Dienſte des Nächſten durch den Druck mitgetheilet von Jo. Aug. Grotjan. Nordhauſ. 1754. 1761, 8. 5 Bog.

Jo. Sam. Halle, im IV B. ſeiner Werkſtäte der heutigen Künſte, Brandenb. und Lpz. 1765, 4. S. 59—64.

Wolf. Helmh. v. Hohberg, in ſeinem Oeſterreich. Hauß- und Wirthſchafts-Buche, Wien 1745, 8. S. 371—378.

J. H. G. v. Juſti einige Anmerkungen vom Branteweinbrennen, ſt. in deſſen neuen Wahrh. zum Vortheil der Naturkunde ꝛc. 4 S. Leipz. 1754, 8. S. 457—463, desgl. in deſſen Oeconom. Schriften I B. Berl. und Lpz. 1760, 8. S. 34—47.

DAN. LUDOVICI obſ. de ſpirituum e frumentaceis proportione, ſt. in den *Miſc. Nat. Cur.* A. 1673 & 1674. Obſ. 201.

HENR. MEIBOM diſſ. de ſpiritibus ex vegetabilibus per fermentationem paratis. Helmſt. 1674. 4.

JO. GE. MODEL ſpirituum ardentium examen, ſt. im *Commerc. litter. Nor.* A. 1742, hebd. 24, n. 1. S. 185—191, und hebd. 25, S. 193—200.

Eb. deſſ. Gedanken und Anmerkungen über das Brandweinbrennen, ſt. im 2 St. des Stralſ. Magaz. 1768, 8. S. 89—129.

Eb.

Eb. deſſ. Abhandlung vom Brandtweinbrennen, ſt. in deſſen kleinen Schriften, St. Petersb. 1773, gr. 8. S. 45—102; desgl. im 3 Th. der überſ. Abhandl. der freyen ökon. Geſellſch. in St. Petersb. 1774, gr. 8. S. 132—175.

(Hrn. v. Pfeifer) Lehrbegrif ſämtl. oeconom. und Cameralwiſſenſch. Th. I. B. 2. Mannh. 1773, 4. S. 552, fgg.

Vollſtändiger oeconomiſcher Unterricht vom Brandweinbrennen, von Jo. Chriſt. Simon. Mit einigen Kupfertafeln. Dresd. 1765, 8. 19 ½ B.

Der bisher beſchriebenen gewöhnlichen Art des Brandweinbrennens, füge ich noch einige Nachrichten, wie andere Völker ihren Brandwein machen, bey.

Die Chineſer, machen, nach dem Berichte des Hrn. D. Gmelin, ihren Brandwein folgender Maßen. Man nimmt Malz von Sommerfrüchten, z. E. von Haber oder Gerſte; oder, welches die Chineſer für beſſer halten, von beyden gleiche Theile. Dieſes Malz wird noch gröber, als zum Taraſun, (einer Art chineſiſchen Bieres, wovon ich unter T. Erwähnung thun werde) gemahlen, darauf in eine Wanne geſchüttet, und nach und nach, wie bey dem Taraſun, angerührt, auch ſorgfältig, wie dort, zugedeckt, worauf man es wieder kalt werden läßt. Indeſſen kocht man Hopfen mit Waſſer, wozu man nicht vieles Waſſer nöthig hat, damit der Hopfen dick bleibe. Zu dieſem gekochten Hopfen miſcht man eine ziemliche Menge guter Hefen, und läßt es erkalten. Wenn die Materie ſo weit erkaltet iſt, daß ſie in dem Grade der Wärme ungefähr dem angerührten Malze gleich iſt, miſcht man beydes unter einander, und leeret es in eine andere Wanne aus, welche ausdrücklich dazu in die Erde eingegraben werden muß, die man, nachdem alles darin iſt, ſo feſt, als möglich, vermacht und zudecket. Man gibt Acht, wenn die Materie zu gähren anfängt, und läßt ſie alsdann noch wenigſtens 6 Tage, oder auch länger, in der Erde liegen. Je länger ſie ſäuert, je mehr Brandwein hat man davon zu erwarten. Indeſſen wird der Ofen zurecht gemacht, in welchem man den Brandwein von der Materie abſondert, und in demſelben ein großer, nicht tiefer, Keſſel von gegoſſenem oder geſchmiedetem Eiſen eingemauert, oder ſonſt befeſtiget. Hat die Materie ihre gehörige Zeit gegohren, ſo gießt man beſagten Keſſel ganz voll Waſſer, und macht Feuer darunter, um das Waſſer zum Kochen zu bringen. Sobald es zu kochen anfängt, wird auf den Keſſel ein Roſt von Eiſen gelegt, auf dieſen Roſt aber ein anderer hölzerner, enger geflochtener, Roſt, wie

man

man in den Apotheken zu Sieben zu gebrauchen pflegt, endlich auf dieſen ein um ein gutes nach Verhältniß des Keſſels engerer Cylinder von Holz, welcher ziemlich hoch ſeyn darf, und rings herum mit dem Roſte wohl verſchmieret wird. Das angerührte und gegohrne Malz wird alsdann auf beſagte Roſte geleget, doch nicht mehr auf einmahl, als ungefähr 3 Werſchok dick, worauf man ihm etwas Zeit läßt, damit der Dampf von dem im Keſſel kochenden Waſſer durchdringen könne. Sobald man dieſes ſiehet, wird wieder eine Lage von ungefähr eben ſolcher Dicke eingelegt, und wieder gewartet, bis der Dampf durchdringe, und ſo fährt man fort, bis der ganze Cylinder angefüllt iſt. Hiernächſt wird ein Deckel, der gut ſchließt, darauf befeſtiget, und alle Fugen wohl verſchmieret. Der Deckel iſt mit einer kupfernen Röhre verſehen, worunter ein mittelmäßiger Kübel geſetzt wird, darein man kalt Waſſer gießt, oder noch über dieß in das Waſſer Eis leget. In dieſes Waſſer wird ein zinnernes Geſchirr geſetzt, welches den Brandwein empfängt. Man unterhält, währender Arbeit, das Feuer im Ofen ſo, daß das Waſſer mäßig koche, wobey auch der Brandwein ziemlich dick, und wie aus einem Röhrchen, fließen wird. Wenn er etwann ſehr wäſſerig zu werden anfangen ſollte, ſo nimmt man das Feuer aus dem Ofen, macht das Deſtilliergefäß auf, nimmt das deſtillierte Malz heraus, und legt neues und friſches auf vorbeſagte Weiſe hinein. Sodann deſtilliert man wieder, und fährt auf dieſe Weiſe fort, bis man aus allem gegohrenen Malze den Brandwein ausgezogen hat. Man bekommt auf dieſe Art ſogleich lauter guten und ſtarken Brandwein.

Eine Zeichnung davon, ſo wie ein ruſſiſcher Prieſter dieſelbe dem Hrn. Gmelin mitgetheilt hat, liefert Fig. 354.

Von einer, ſechs Werſte von Irkutzk belegenen **ſibiriſchen Brandweinbrauerey**, oder einem ſo genannten **Katſchtak**, ertheilt gedachter Hr. D. Gmelin folgende Nachricht. „Es ſind daſelbſt 37 Deſtillierkeſſel nach der Reihe eingemauert. Aus einem jeden gehen zwo Röhren von Eiſen, die durch eine Rinne, in welche beſtändig friſches Waſſer zufließt, laufen, und ſich an einem Orte endigen, welcher um und um verſchloſſen iſt; der Brandwein aber läuft durch die Röhren in einen Kübel, der bey jeden 2 Röhren untergeſetzt iſt. Den Deſtillierkeſſeln gegenüber, aber an einem höhern Orte, ſind 8 große hölzerne Tonnen nach der Reihe geſetzt, in welchen das Malz zum Brandweinbrennen zur Gährung gebracht wird. In jede

Tonne

Tonne gehen 147 Pud Malz, zwo dergleichen werden zu gleicher Zeit angerichtet. Man läßt in jede Tonne, über das darein geſchüttete Malz, ſo viel ſiedend Waſſer laufen, daß es ein Par Schuh hoch darüber ſteht. Das ſiedende Waſſer wird aus einem großen Keſſel durch Rinnen dahin geleitet. So wie es die Jahrszeit erfordert, läßt man immer aus dieſem Keſſel warmes Waſſer nachlaufen, um die Gährung zu unterhalten. Dieſes währt gemeiniglich 3 Tage lang. Wenn die Gährung vollendet iſt, läßt man kaltes Waſſer zulaufen, bis die Tonnen beynahe voll ſind. Den 4ten Tag wird deſtilliert, und zwo Tonnen werden in 24 Stunden leer. Der hieraus kommende Brandwein iſt nicht beſſer oder ſtärker, als der heidniſchen Völker ihr Milch-Brandwein, und wird auch vermuthlich aus dieſer Urſache Araka genannt, weil die Heiden den ihrigen ſo nennen. Durch eine wiederhohlte Deſtillierung wird er zu Wino oder ordentlichen Brandwein gemacht. Wenn aber Wodka, oder Spiritus vini rectificatus, daraus gemacht werden ſoll, ſo muß er noch einmahl übergezogen werden. Sieben Deſtillierkeſſel ſind genug, um den Araka, den man bekommt, zu Wino zu machen; deswegen auch in dieſer Brauerey der Wino nur aus 7 Keſſeln floß. — — Wenn die Einrichtung beſſer wäre, könnte der Brandwein etwann für die Hälfte des Preiſes geliefert werden, wenn man nähmlich in der Gährung die gehörige Wärme beſſer in Acht nähme, und beym Deſtillieren nicht ſo viel verfliegen lieſſe. Ich bin in dem Verſchlage geweſen, wo der gemeine Brandwein hinein läuft; ich glaube aber, daß, wenn man nur 5 Minuten darin bleiben ſollte, man, wegen der Stärke der ausdunſtenden Geiſter, von Sinnen kommen würde. Die Kübel, darein der Brandwein läuft, ſind wenigſtens von 1 Schuh im Durchſchnitt, und ſtehen ganz offen, und die Röhren endigen ſich wenigſtens ½ Schuh über den Kübeln. In der Kammer, worin der Araka läuft, iſt alles eben ſo; und obwohl der Geruch darin nicht ſo ſtark iſt, ſo kann man dennoch leicht wahrnehmen, daß vieles verflieget. Und da in dem Dicken, welches ſich unten in die Tonnen ſetzt, der meiſte Geiſt ſteckt, ſo wäre rathſam, daſſelbe beſonders zu deſtillieren. Auf dieſe Weiſe würde man von demſelben ſogleich bey dem erſten Brennen Wodka haben.

Die an die orenburgiſche Statthalterſchaft angränzenden **Kalmucken, Kirgiſen, Baſchkiren** und **Tatarn**, machen aus **Pferdemilch**, welche bey ihnen ſehr im Gebrauch iſt, ohne Abziehen, und ohne Hülfe des Feu-

ers

ers, durch bloßes Einſäuern, ein geſundes und nahrhaftes Getränk, Kumûs genannt, welches auf ihren Gaſtmahlen, ſo wie bey uns der Wein und Brandwein, überall Freude verbreitet, und wenn es im Uebermaß genoſſen wird, trunken macht. Diejenigen Kalmucken, welche vor andern ſtarkes Getränk lieben, deſtillieren von dem Kumûs Brandwein, wovon ich unter dem Art. Deſtillieren handeln werde. Im Winter, wenn wenige Stuten Milch geben, behelfen ſie ſich mit der viel weniger geiſtigen, und ſelbſt nach der Säurung unangenehmen, ja eckelhaften, Kuhmilch. Nach des Hrn. Prof. Pallas Berichte, wird die Milch, zum Säuren, nach und nach in große lederne oder andere Gefäße gefüllet, welche im Winter nahe bey dem Feuerplatz geſtellet werden, und die Säurung erfolgt entweder von ſelbſt, in den unreinlichen Gefäßen, und man befördert ſie mit trockenen, aus Mehl bereiteten und ſcharf geſalzenen, Sauerteige. Die Horden-Kalmucken thun entweder etwas von dem Reſte einer vorigen Brandweindeſtillation; oder auch von der geronnenen Milch, welche im Magen geſchlachteter Lämmer gefunden wird, hinzu. Man miſcht von Zeit zu Zeit, oder rüttelt die ledernen Schläuche, worin ſie aufbehalten wird, täglich ein Par Mahl. Die ſo geſäuerte Pferde- und Kuh-Milch, muß zuletzt noch im Winter einige Tage, im Sommer aber wenigſtens 1 Tag, durchſäuern, und alsdann wird die Uebertreibung des Brandweins von den Weibern vorgenommen. Die nochmahl recht durchgearbeitete ſaure Milch wird in einen großen eiſernen Keſſel, der mit einem wohl verſchmierten Deckel, auf welchem eine krumme hölzerne Röhre den Dunſt in einen andern Vorlagekeſſel leitet, verwahrt iſt, ſtark gekocht, bis ſich durch eine zum Nachſehen im Deckel gelaſſene Oeffnung ein ſtark riechender Dampf erhebet, welcher ſich bey Pferdemilch mit einer blauen Flamme leicht entzündet; alsdann wird das Feuer gemindert. Der Brandwein geht durch die Röhre in den Vorlagekeſſel,

ſel, welcher aber ſchlecht verwahrt iſt, und viel flüchtiges verfliegen läßt, hinüber: und ſo währt die Deſtillation ungefähr $1\frac{1}{2}$ Stunden, da man denn von Kuhmilch ungefähr $\frac{2}{9}$, höchſtens $\frac{1}{4}$, von Pferdemilch aber wohl $\frac{1}{3}$ der ganzen Quantität an ſchlechtem Brandwein oder Araka gewinnet, der aber ſelten, und von Kühmilch niemahls, ſo ſtark wird, daß er ſich entzüuden lieſſe, auſſer, wenn man ihn nochmahls überzieht. Sobald kein Brandwein mehr übergeht, wird die Röhre mit den Deckeln abgenommen, und der Brandwein in eine große hölzerne Schale mit Einem Guſſe, aus dieſer aber in lederne Flaſchen, gegoſſen. Alsdann iſt das Erſte, daß der Wirth, bey welchem ſich die Nachbarſchaft zum Gelag verſammlet hat, etwas Brandwein in eine Schale gießt, einen Theil davon aufs Feuer ſchüttet, und das übrige gegen das Rauchloch der Hütte fliegen läßt; hierauf ſchenkt er volle Schalen, die ungefähr eine Fläſche halten, ein, und gibt, nach dem Alter, ohne Unterſchied des Geſchlechtes, das noch warme Getränk herum. Die Kalmucken bezeugen, daß ihr Milchbrandwein nicht ſo geſchwinde, und in ſo geringer Quantität, als der ruſſiſche, rauſche; wenn man aber davon trunken wird, ſo bleibe man zwey Tage lang närriſch, und habe noch länger daran auszuſchlafen. Bey den Kirgiſen pflegt man auch die Kamele zu melken. Ihre Milch ſoll bläulich, dick, und von Geſchmack angenehm ſeyn. Die Kirgiſen halten ſie für ſehr geſund; ſie ſoll auch, geſäuert, noch ſtärker, als die Pferdemilch, rauſchen, und einen beſſern Brandwein geben, aber keinen Rahm ſetzen.

Nach dieſem Beyſpiele hat Hr. Peter Ritſchkow Verſuche angeſtellt, ob man nicht Kuhmilch, beym Brandweinbrennen, zum häuslichen Gebrauche nutzen, und dadurch das Getreide in etwas erſparen könne. Ich halte es der Mühe werth, dieſelben aus dem 5 Th. der überſ. Abhandl. der freyen ökonom. Geſellſch. in St. Petersburg, 1775, gr. 8. S. 38, fgg. hier anzuführen.

Der erſte Verſuch wurde mit tatariſcher Kuhmilch gemacht, die zum Käſemachen nach der daſigen Art ſehr ſtark geſäuert war. Er bediente ſich, beym Brauen, eines Brandweinkolbens von $1\frac{1}{2}$ Eimer, füllete ſelbigen mit gedachter Milch, ohne etwas Getreide zuzumiſchen, und ließ davon, nach gewöhnlicher Art, Brandwein brennen. Der erſte Brand war rein, hell, und angenehm von Geſchmack, ſo daß er dem erſten Brande vom Getreidebrandwein nichts nachgab. Er bekam hiervon 5 gemeine Bouteillen. Das im Kolben zurück gebliebene betrug $\frac{7}{8}$ Eimer, und hatte ſeinen Geſchmack nur ſehr wenig verändert; die Butter aber ſchwamm auf der Oberfläche. Solcher Geſtalt war durch dieſes Brandweinbrennen eigentlich nichts verloren gegangen, das Brennen ſelbſt aber hatte wenig Mühe, wenig Holz und wenig Aufmerkſamkeit und Aufſicht erfordert.

Dieſen erſten Brand zog er zum zweyten Mahl ab, und erhielt etwas über eine gemeine Bouteille. Der Brandwein brannte zwar nicht ſo ſtark, als gewöhnlicher Kornbrandwein, ſchien aber, nach anderweitigen Proben, eben dieſelbe Stärke und Wirkung zu haben. Der Geſchmack war etwas milchartig, aber gar nicht widerlich. Er ſchloß alſo aus dieſem Verſuche, daß man von $1\frac{1}{2}$ Eimer ſolcher ſauern Milch eine Bouteille gemeinen Brandwein ziehen, das nachgebliebene aber nicht minder zum gewöhnlichen Gebrauch anwenden konnte.

Den zweyten Verſuch machte er mit gemeiner ſauren Milch, von welcher der Rahm ſchon abgenommen war; und welche er, durch viertägiges Stehen in einer warmen Stube, und einen darin aufgelöſeten ſauren tatariſchen Käſe, noch ſtarker geſäuert hatte. Er erhielt hiervon 4 Bouteillen erſten Brand, welcher, nach dem Geſchmacke zu urtheilen, viel ſauerer, als der vorbeſchriebene, war. Das im Kolben nachgebliebene hatte einen etwas widrigen Geſchmack, und möchte wohl zu nichts anders, als zum Füttern des zahmen Geflügels, oder der Hunde, zu brauchen ſeyn.

Von dieſen 4 Bouteillen erhielt er, durch das zweyte Abziehen, eine Bouteille Brandwein, welcher viel heller ausſah, als der vorgedachte, ſich nicht entzündete, und ſehr ſchwach zu ſeyn ſchien, im Gebrauche aber ſeine Stärke nicht minder zeigte, und verſchiedene ſeiner Leute, die er ihn zur Probe trinken ließ, trunken machte. Er hatte alſo hierin die Eigenſchaft des Bieres, des Methes, und verſchiedener anderer Getränke, welche viel Stärke haben, und leicht trunken machen, aber durch das Feuer nicht entzündet werden können.

Der dritte Verſuch wurde mit bloßen Molken angeſtellet. Er ließ den Maiſch, nach der gewöhnlichen Art, und nach dem Maße des vorgedachten Kolbens, an ſtatt des Waſſers mit Molken machen, nahm aber nur 2 Pfund Getreide dazu. Der erſte Brand gab ihm 4½ Bouteillen, von welchen die erſten 3 ſehr gut und ſtark, die übrige 1½ zwar ſchwächer, aber doch nicht ohne ſpirituöſe Theile, waren. Von dieſen erhielt er, durch das zweyte Abziehen, 1 Bout. Brandwein, welcher ſich zwar entzündete, aber nur wenig abbrannte. Es ſchien alſo, daß man nothwendig mehr Getreide dazu hätte nehmen ſollen, um den Maiſch etwas dicker zu machen. Weil ihm indeſſen dieſer Verſuch in verſchiedener Abſicht der vortheilhafteſte zu ſeyn ſchien, ſo fand er für gut, denſelben zu wiederhohlen, und zu ſehen, ob er nicht dieſen Brandwein durch einige Vermehrung des dazu genommenen Getreides, dem Kornbrandwein an Stärke gleich machen könnte; weshalb er zu demſelben Kolben 4 Pfund Getreide nehmen ließ. Um aber in allem noch genauer zu Werke zu gehen, und dieſen Brandwein mit dem gewöhnlichen Kornbrandwein zu vergleichen, ließ er zuvor den gedachten Kolben mit ſeinem gewöhnlichen Maiſch füllen. Es kam, nach angeſtellter Berechnung, etwann 9 Pfund Getreide, auf vorgedachten Kolben, oder auf 1½ Eimer Maiſch. Vom erſten Brande erhielt er 4 Bouteillen, durch den zweyten aber 1 Bout. zwar guten, aber ziemlich ſchwachen, Brandwein, welcher nur etwann ¼ abbrannte. Hierauf ließ er den vorgedachten mit Molken zugerichteten Maiſch in den Kolben ſchütten, und ein Glasvoll Hefen dazu thun. Er hatte zwey Tage geſäuert, und war ſtärker, ſaurer und angenehmer vom Geſchmack und Geruch, als der gewöhnliche, obgleich nach obigem nur 4 Pfund Getreide dazu genommen worden. Vom erſten Brande erhielt er 4 Bouteillen, von dieſem aber, durch wiederhohltes Abziehen, 1 Bout. ſehr guten ſchmackhaften und ſtarken Brandwein, welcher bis zur Hälfte abbrannte, ohne des Nachlaufs zu gedenken, welcher etwann ½ Bout. ausmachte, und noch ſtark genug war, einen ſeiner Leute, der ihn austrank, trunken zu machen.

Da nun aus allem dieſen deutlich erhellet, daß man beym Brandweinbrennen völlig die Hälfte Getreide erſparen könne, wenn man, an ſtatt des Waſſers, Molken gebrauchen wollte: ſo wird ein Jeder leicht einſehen, wie groß der Vortheil ſeyn würde, wenn man in herrſchaftlichen Häuſern die Molken aufſammlete und auf die vorgedachte Art gebrauchte.

Ich

Ich komme nunmehr auf unſern gewöhnlichen Getreidebrandwein wieder zurück, und zeige, was in Anſehung der **Wartung und Verwahrung** deſſelben zu beobachten iſt. Je länger der Brandwein liegt, deſto beſſer wird er; er vergrößert ſeine Stärke und verbeſſert ſeine Farbe; allein, er verzehrt ſich, und dieſes kann dem Beſitzer einen merklichen Schaden bringen; er muß alſo das Verzehren des Brandweins, ſo viel als möglich, zu verhindern ſuchen. Die wichtigſten Stücke, die in Anſehung dieſer Abſicht zu beobachten, ſind folgende:

1. Der Brandwein muß an einem recht kühlen Orte verwahret werden. Denn, da die Wärme die Geiſter in die Höhe treibt, ſo wird er alsdann, wenn er warm liegt, verfliegen. Aus dieſem Grunde folgt auch
2. daß die Oeffnungen in dem Gefäße, in welchem der Brandwein verwahret wird, ſo genau als möglich, verſtopfet werden müſſen.
3. Man muß die Gefäße, in welchen der Brandwein verwahret wird, beſtändig voll halten; denn dieſes verhindert die Bewegung, und alſo auch das Verfliegen des Brandweins.
4. Man möge indeſſen die Gefäße ſo genau, als möglich, verſchließen, ſo bleiben doch allemahl in der Materie derſelben die Luftlöcher, durch welche die Geiſter verfliegen können. Dieſes zu verhindern, wird von vielen angerathen, man ſolle, zur Verwahrung des Brandweins, keine ganz neue Gefäße, ſondern ſolche, in welchen ſchon zuvor weißer Wein geweſen iſt, nehmen. Der Rath iſt vortrefflich; wie kann man aber dieſem bey großen Brennereyen Folge leiſten? Der beſte Rath iſt wohl dieſer: Das Holz, woraus ſolche Gefäße verfertiget werden, muß wenige Luftlöcher haben. Man muß dieſelben, einige Tage vorher, ehe ſie mit Brandwein angefüllet werden, mit laulich warmen Waſſer füllen. Wenn ſie mit Brandwein angefüllet und wohl verſtopft worden, muß man ſie, alle 3

oder 4 Tage, mit naſſen Schwämmen oder einem feuchten Tuche abwiſchen, damit ſie nicht beſchlagen.

5. Man muß die Lagerkeller rein halten, und den Boden mit trocknem weißem Sande von Zeit zu Zeit beſtreuen.

Die Bouteillen, darin man Brandwein aufbehält, müſſen mit doppelter Schweinsblaſe zugemacht werden. Die Schrauben halten nicht ſo dicht; in zinnernen Flaſchen aber wird er unſchmackhaft.

Vom Nutzen des Brandweinbrennens. In den wohlfeilſten Jahren, wo der Scheffel Rocken nur 16 Groſchen gilt, wird doch das Quart Brandwein in dem allerniedrigſten Preiſe nicht unter 3 bis 4 Gr. verkauft. Wenn bey dem Einmaiſchen und Brennen richtig verfahren, und die gehörige Sorgfalt beobachtet wird, ſo können von 1 berliner Scheffel Rocken, 2 Metzen Gerſtenmalz, und 1 Metze Haber, 16 bis 18 Quart des beſten Brandweins gewonnen werden.

Anſchlag einer Brandweinbrennerey in Nordhauſen mit 2 Blaſen, worinn 14 Scheffel täglich eingebrannt werden können, ſt. im 8 St. der Oecon. Nachr. Lpz. 1749, 8. S. 621—630, und in No. 47 des Leipz. Int. Bl. v. J. 1764, S. 501—503.

Eines Hauswirths aus dem Fränkiſchen Anfragen, wegen der Nordhauſer Brandweinbrennerey, nebſt beygefügten Beantwortungen, ſt. im 41 St. der Oecon. Nachr. 1752, 8. S. 348—359.

Ausgabe und Einnahme bey einer Brandweinbrennerey in 32 Wochen, und zwar von Michaelis bis gegen Pfingſten, mit Ausſchluß der Sonntage, alle 24 Stunden mit 2 Blaſen aus 14 Brandenburger Scheffel Frucht, nähmlich 12 Scheffel Rocken von 80 Pfund, Malz aber von 60 Pfund, ein Viertel Brandwein von 41 Stübgen, oder 164 Maaß oder Kannen von 2 Pfund zu brennen, ſt. in J. G. v. Eckhart vollſtänd. Experimental=Oeconomie, Jena 1754, 4. als eine Tabelle bey S. 554.

Anſchlag einer Brandweinbrennerey, worin mit zwo Blaſen jährlich 1456 Scheffel Rocken, und 1274 Scheffel Weitzen, verbrauchet werden, ſt. in (Hrn. v. Pfeiffer) Lehrbegriff ꝛc. Th. I, S. 565, f.

Der größte und beträchtlichſte Handel mit Brandwein, wird wohl zwiſchen Frankreich und den Seeſtädten getrieben, welche ihre Schiffe nach Bourdeaux, Nantes und Rochelle ſenden, und von dannen große Partien des Franzbrandweins, welcher aus Wein gebrannt wird,

wird, herhohlen laſſen. Unter den Franzbrandweinen, ſind die von la Rochelle, Nantes und Cognac die beſten; die von Bourdeaux hingegen, die ſchlechteſten. Von den Arten des Verkaufes der Brandweine in verſchiedenen Gegenden, leſe man Hrn. Prof. Ludovici Kaufmanns=Lexicon, Th. I, Col. 2081 — 2088, nach.

Von den Geſetzen, denen der Brandweinhandel in Holland unterworfen iſt, ſiehe im Art. **Holländiſche Handlung.**

Kameraliſtiſche und Polizeymäßige Betrachtung des Brandweinbrennens. Das Brandweinbrennen iſt ein gemiſchtes Nahrungsgeſchäft, welches ſowohl in den Städten als auf dem Lande getrieben werden kann. Ob es aber den Städten vorzüglich und allein gehöre, darüber ſtreitet man eben ſo ſehr, als über die Braunahrung; allein, was von dieſer, im V Th. S. 213, fgg. erinnert worden iſt, läßt ſich auch von dem Brandweinbrennen behaupten. Es kann den Städten zu einer guten Nahrung dienen, wie denn Quedlinburg und Nordhauſen ein hauptſächliches Nahrungsgeſchäft darin finden; ſonderlich können Landſtände, welche gemeiniglich den Feldbau und die Viehzucht zugleich mit treiben, einen großen Vortheil davon ziehen; denn, aus der Viehmäſtung, welche, wie ich oben S. 472, f. gezeigt habe, mit der Brandweinbrennerey ohnumgänglich verbunden werden muß, wenn ſie recht einträglich ſeyn ſoll, muß der größte Nutzen kommen. Dieſes iſt die Urſache, warum Einige das Brennen des Brandweins, und den Verkauf deſſelben im Ganzen ſchlechterdings und allein den Domänen= und Ritter=Gütern zuſprechen, den Städten hingegen nur bloß das Deſtillieren und den einzelnen Schank überlaſſen.

S. eines vornehmen Cavaliers v. G. Gedanken von Aufnahme der Städte, im XIV B. der Leipz. Sammlungen, S. 880, f.

Obgleich das Brandweinbrennen bey einer guten Einrichtung allemahl eine ſehr einträgliche Nahrungs=

art für diejenigen Perſonen, die ſie treiben, ſeyn kann (ſ. oben, S. 484): ſo kann man doch nicht behaupten, daß ſie auch dem geſammten Lande, oder dem Zuſammenhange des Nahrungsſtandes in demſelben, allemahl eben ſo vortheilhaft, und daß ſie mithin in allen Ländern ohne Unterſchied gleichmäßig anzurathen wäre. Es kommt hierbey auf dem verſchiedenen Zuſtand der Länder an, und nach demſelben müſſen auch die Maßregeln in Anſehung des Brandweinbrennens eingerichtet werden. Wenn ein Land einen fruchtbaren Getreideboden hat, daß es nicht allein ſeine eigene Einwohner mit Getreide hinlänglich verſorgen, ſondern auch für eine beträchtliche Summe jährlich ausführen kann: ſo wird die Polizey allemahl wohl thun, das Brandweinbrennen zu befördern; und wenn die benachbarten Länder ſelbſt an Getreide fruchtbar ſind, oder, wenn die Gelegenheit der Flüſſe, der Meere, oder die Anſtalten zur Schifffahrt ermangeln, um einen vortheilhaften auswärtigen Handel damit führen zu können: ſo iſt es eine Nothwendigkeit, alle mögliche Vorſorge und Maßregeln anzuwenden, um die Unterthanen zu dem Brandweinbrennen aufzumuntern, weil der Brandwein, beſonders in den Seeſtädten, allemahl einen Abſatz findet, auch leichter und mit wenigern Koſten auszuführen iſt, als das Getreide ſelbſt. Zu dem Ende muß in einem ſolchen Lande das Brandweinbrennen mit geringen Abgaben beſchweret, der Brandwein von den Ausgangsrechten befreyet, und die Einfuhre des fremden Brandweins verbothen, oder durch große Auflagen ſchwer gemacht werden.

Wenn hingegen ein Land nicht ſo viel Getreide erzeuget, als ſeine Einwohner zu ihrer Nothdurft nöthig haben: ſo muß alsdann das Brandweinbrennen, und die Ausfuhre des Brandweins, durch wirkſame Maßregeln, als: durch hohe Abgaben, oder ausdrückliches Verboth, verhindert, auf die Einfuhre des fremden Brand=

Brandweins aber ſehr mäßige Eingangsrechte geſetzet werden.

S. Hrn. v. Juſti oeconomiſche Schriften, I Band, S. 41, fgg.

Bey dieſer Gelegenheit will ich eine kurze Unterſuchung anſtellen, ob bey einer Theurung das Brandweinbrennen zu verbiethen ſey? Es kommt hierbey ungefähr auf folgende Fragen an: 1) Wie viel Korn wird durch das Brandweinbrennen conſumirt? 2) Wie viel wird durch Einſtellung des Brennens erſpart? 3) Iſt dieſe Erſparung im Ganzen von einem Nutzen? 4) Kann der Brandwein entbehrt werden? 5) Hat das Einſtellen des Brennens auf die übrigen Zweige der Landwirthſchaft einen guten oder böſen Einfluß?

1. Da man alle Einwohner einer Stadt ziemlich genau wiſſen kann, ſo kann man rechnen, wie viel Korn von ihnen zum Brod erfordert wird, wenn man durch die Bank für einen Erwachſenen auf ein Jahr 2 Malter, und für ein Kind, 1 Malter, rechnet. Man kann ferner einen ungefähren Ueberſchlag machen, wie viel Malter zu Brandwein verbrannt werden, weil vorher jeder Scheffel angegeben werden muß, um denſelben zu verſteuern. Vergleicht man beyde Summen gegen einander, ſo wird das letztere höchſtens den 18ten Theil betragen. Rechnet man aber mit hinzu, was auſſer dem Brod in den Haushaltungen conſumirt, was zu Bier verbrauet, was für das Vieh verfüttert, was von Hunden verzehret, und was zu Puder verſchwendet wird: ſo wird das verbrannte Korn gegen die ganze Conſumtion nicht den 36ſten Theil ausmachen.

2. Wird aber das Brennen eingeſtellt, ſo wird noch nicht dieſer 18te oder 36ſte Theil deswegen erſpart; denn, es wird das Brennen nicht gleich durch ein ganzes Jahr aufhören; folglich iſt die Erſpa ung nur nach Verhältniß der Monathe zu berechnen. Hierzu kommt noch, daß der gemeine Mann, wenn er Brand-

 wein

wein hat, eher etwas am Brod erſparen, und ſich mit ſchlechtem Brod ſättigen kann; wird ihm aber der Brandwein entzogen, ſo braucht er mehr Brod, und der Magen kann ohne eine Stärkung kein ſchlechtes vermiſchtes Brod verdauen. Das des Brandwein-Schrotes gewohnte Vieh aber läßt ſich an kein trockenes mageres Futter gewöhnen, man muß ihm alſo reines geſchrotenes Korn geben, oder es verliert die Milch, und indem der Landmann dieſe Nahrung verliert, muß er ſolche mit einer größern Menge Brod erſetzen.

Was aber noch am mehreſten in Betrachtung kommt, iſt dieſes: wenn die Kornpreiſe ſehr ſteigen, ſo wird der Brandwein ſchon ſchwächer gebrannt, und man nimmt Obſt, Kartoffeln, u. d. g. m. zu Hülfe. Viele kleine Brenner werden auch alsdann das Brennen nur ſehr mäßig treiben, bloß um ihr Vieh durchzubringen; und andere, wenn ſie für das Vieh nur Rath zu ſchaffen wiſſen, ſtellen es wohl gar ein. Denn, der Brandwein ſteigt nicht ſofort mit dem Korne, weil in großen Brennereyen ein anſehnlicher Vorrath zu liegen pflegt, den ſie um einen billigen Preis verkaufen; mit dieſen können ſodann geringere Brenner, wann ſie das Korn ſchon theurer einkaufen müſſen, nicht Preis halten; daher folgt denn, daß bey einer Theurung nicht die Hälfte desjenigen verbrannt wird, was ſonſt die Blaſen in einem Monathe verzehren.

Dieſes alles zuſammen gerechnet, ſo kann man mit Sicherheit behaupten, daß die Einſtellung des Brennens, zumahl wenn ſie nur auf einige Monathe geſchieht, nicht allein nichts erſpare, ſondern wohl gar neue größere Conſumtion veranlaſſe. Geſetzt aber auch, daß wirklich der 18te Theil erſpart werden könnte: ſo beruhet es

3. darauf, ob die Erſparung weſentlich zu Nutzen komme? Betrüge der erſparte Theil im Ganzen den 52ſten Theil, ſo folgte, daß alle Einwohner nun 8 Tage länger

länger ihre völlige Portion von Brod eſſen können; berechnet man das erſparte nun zum 18ten Theil, ſo reicht er auf 3 Wochen; und dieſes ſcheint im Ganzen kein Gegenſtand von Wichtigkeit zu ſeyn. Der gemeine Mann, wenn er will, und Freyheit behält, kann die Conſumtion vom Brod auf die Hälfte einſchränken; er gibt ſeinem Geſinde, an ſtatt der Mehlſpeiſen mehr Obſt und Gemüſe; er ißt mehr Milch, und macht weniger Käſe und Butter, wozu er Brod eſſen müßte; er läßt weniger Rockenbrey und Grütze kochen; und dieß iſt eine beträchtliche Erſparung, welche geſchehen kann, wenn der Landmann den Brandwein dabey behält, nicht aber, wenn ihm dieſer entzogen wird. Man ſagt zwar:

4. der Brandwein ſey ſchädlich, und könne entbehrt werden; erfahrne und vernünftige Aerzte aber behaupten, daß der gemeine Mann, bey ſeiner ſchlechten Koſt, und da er oft in vielen Tagen kein warmes Eſſen genießt, ſondern ſich bey Waſſer und Brod behilft, und höchſtens ein Stück rohen Speck niederſchluckt, ohne Brandwein unmöglich leben könne, und daß man unter ihnen von weit mehrern Krankheiten hören würde, wenn ihr Magen nicht zu Zeiten dadurch geſtärket, und in den Stand geſetzt würde, das trockene Brod, oder die genoßnen halbgaren Mehlſpeiſen, aufzulöſen. Ich werde hiervon weiter unten, bey Betrachtung des ökonomiſchen und diätetiſchen Nutzens des Brandweins, ein mehreres zu ſagen Gelegenheit haben.

Der Bauer kann auch eher hungern, wenn er den Mund zuweilen mit einem Schluck Brandwein erquikket. Ueberdem ſind viele an den Brandwein dermaßen gewöhnt, daß ſie ohne ſolchen eben ſo wenig, als die Vornehmen ohne Wein, leben können. Sehen wir

5. auf die Folgen, welche das Verboth des Brennens wirket, ſo werden es folgende ſeyn: 1) Eine neue Gegenanſtalt erweckt eine neue Furcht, macht die Korn-Preiſe von neuem ſteigen, und vermehrt das Klagen oder

die Noth. Nie aber wird man die Sprache hören: Jeßt, da das Brennen eingeſtellt iſt, kann man noch Korn haben, nun iſt noch gute Zeit! Viele werden vielmehr über Mangel der Nahrung, und wie ſehr ſie das Verboth drücke, klagen. 2) Da alle Brenner als ſo viele Manufacturiers anzuſehen ſind, welche ein Landes-Product zum größten Vortheil des Landes veredlen, ſo wird auf einmahl eine der ſtärkſten und blühendſten Fabriken niedergelegt, und ſo vielen hundert Fabrikanten das Brod genommen, ſo daß ſie jeßt dem State zur Laſt fallen, da ſie ſonſt ſo viele Mitbürger ernährten. 3) Alle diejenigen, welche ſonſt von den Fabrikanten lebten, und mit ihnen den Vortheil theilten, leiden jeßt Hunger. 4) Wo in großen Brennereyen beſondere Brenner gehalten werden, müſſen ſolche entweder umſonſt bezahlt und ernährt werden, oder ſie werden wohl gar verabſchiedet, und gehen auſſer Landes. An Beybehaltung eines geſchickten Brenners iſt eben ſo viel, als an jeden andern geſchickten Fabrikanten, gelegen. 5) Diejenigen, welche bereits Anſtalten zu Fortſeßung des Brennens gemacht haben, verlieren ihre angewandte Koſten. 6) Die Brenngeräthſchaften, wenn ſie in ſo vielen Monathen nicht gebraucht werden, verderben, und die Brenner müſſen nachher neue Koſten daran wenden. 7) Dem State entgeht das bey dem Spühlicht gemäſtete Vieh; man muß ſo viel mehr fett Vieh von fremden Orten kaufen, und dadurch geht mehr Geld zum Lande hinaus. 8) Milchende Kühe, welche bey dem Seih gefüttert worden, verlieren die Milch; dem Brenner entgeht alſo, was er aus Milch, Butter und Käſe löſen können, welche jeßt auch ſeltener und theurer ſind. Nunmehr fehlt ihm die vornehmſte Speiſe, womit er Weib, Kinder und Geſinde hauptſächlich ernährt hat; er muß alſo ein anſehnliches mehr an Korn zum täglichen Brod anſchaffen. 9) Das bey dem Spühlicht ſtehende Vieh gibt vielen und fetten Miſt; wird dieſer dem Lande entzogen, ſo

ſo können die Brenner, welche ſonſt vorzüglich gutes Korn zu haben pflegen, ihr Land nicht gehörig düngen, und in den folgenden Aernden entſteht ein merklicher Abſchlag. 10) Diejenigen, welche noch alten Brandwein liegen haben, können ihn nach Gefallen ſteigern; den meiſten Brandwein aber trinkt der gemeine Mann, folglich leidet er am meiſten darunter; und man kann es nicht anders anſehen, als eine bare Geldcontribution, welche auf ihn, zum Beſten einiger weniger Particuliers, gelegt wird, um dieſe zu bereichern. 11) Es kann nicht gehindert werden, daß nicht viel fremder Brandwein hereingebracht wird; wir ſchicken alſo das Geld, welches im Lande hätte bleiben können, hinaus, bereichern fremde Fabrikanten, welche wir zu unterdrücken trachten ſollten, entziehen den eigenen Unterthanen den ihnen von Rechtswegen gebührenden Vortheil, und geben zu mehrern, den Acciſe- und Steuergefällen nachtheiligen, Schleichhandel Gelegenheit. 12) Es wird der in Zeiten der Theurung am meiſten drückende Geldmangel dadurch merklich befördert, da ſo viel mehr bar Geld zum Lande hinaus geht, und die Circulation auf ſo mancherley Art unterbrochen wird. Es folgt alſo hieraus, daß es bey einem eintretenden Kornmangel am beſten ſey, den Fabrikanten bey dem Brennen, ſo wenig, als bey dem Kornhandel überhaupt, in ſeiner Nahrung und Gewerbe zu ſtören.

S. Hrn. v. Münchhauſen Hausvater, Th IV, St. 2. S. 671, fgg.

Eikens Anzeige und Unterſuchung verſchiedener Meinungen von der Abſchaffung der Brandweinbrennereyen, im 8 und 9 St der Hannov. Beytr. v. J. 1762.

Es entſteht ferner die Frage: **Ob es nicht beſſer ſey, wenn der Landesherr das Brandweinbrennen an ſich zieht, und dieſes Nahrungsgeſchäft im Lande ganz allein, und mit Ausſchließung aller Unterthanen, treibt,** indem ſolcher Geſtalt dieſe Nahrungsart deſto leichter dirigirt, und alle nöthige Vorſorge und Aufſicht deſto bequemer und ſicherer angewendet werden könne?

Man

Man findet in der That verſchiedene Länder in Deutſchland, wo der Landesherr das Brandweinbrennen als ein Regale an ſich gezogen hat. Allein, ſolches kann mit guten Finanz- und Kameralgrundſätzen, nach welchen zwar der Landesherr die Nahrung der Unterthanen befördern, keine Art derſelben aber an ſich ziehen ſoll, nicht beſtehen. Durch dergleichen Monopolium, oder vermeintes Regale, wird vielen Unterthanen die Gelegenheit entzogen, ihre Nahrung und Unterhalt zu finden. Jedoch wird obiger Grundſatz bey kleinen Ländern, die nur einige wenige Meilen im Umfange haben, dergleichen die meiſten Reichsgrafſchaften ſind, eine Ausnahme leiden. In ſelbigen geht es ganz wohl an, und iſt bey verſchiedenen Umſtänden dem Lande nützlich, wenn der Landesherr die Unterthanen von dem Nahrungsgeſchäfte des Brandweinbrennens ausſchließt, und ſelbſt das Land, vermittelſt ſeiner eigenen Brandweinbrennerey, mit dem benöthigten Brandwein verſorget. Doch wird auch ein ſolcher Landesherr, oder deſſen nachgeſetzte Kammer, allemahl wohl thun, wenn ſie die oben S. 486, f. in Anſehung der Fruchtbarkeit des Bodens angegebenen Maßregeln, auch auf ihre herrſchaftliche Brennerey, ſo viel möglich, anzuwenden ſuchet.

Wenn man die Polizeygeſetze verſchiedener deutſcher Staten anſieht, ſo muß man ſich über die große Vorſorge und Aufmerkſamkeit verwundern, die man bey Einrichtung des Brauweſens, und zu deſſen Beförderung, gehabt und angewendet hat. Sollte man alſo nicht mit allem Grunde hoffen können, daß man in dieſen Geſetzen eben ſo ſchöne und heilſame Ordnungen und Vorſchriften auch in Anſehung des Brandweinbrennens antreffen werde? Allein man betriegt ſich, wenn man darnach ſuchet. Es ſcheint, als wenn die Polizey dieſes Nahrungsgeſchäft ihrer Aufmerkſamkeit nicht ſo würdig geachtet hätte, als das Bierbrauen. Das wenige, was man noch findet, beſteht in Verordnungen wegen Einſchränkung, oder

Abſtell-

Abſtellung, oder neuer Erlaubniß des Brandweinbrennens; wegen Verfälſchung und Mißbrauch des Brandweins, und endlich wegen des Verkaufpreiſes, der Acciſe und anderer Abgaben davon. Von andern geſetzlichen Vorſchriften hingegen findet man nichts. Es iſt die ganze Verfahrungsart ſowohl, als die Proportion der zum Brandwein gehörigen Früchte, worauf doch ſehr viel ankommt, den Brandweinbrennern lediglich überlaſſen. Eben daher kommt es auch, daß an den wenigſten Orten ein recht guter Brandwein gemacht wird. Was aber der ſchlechte und untaugliche Brandwein für einen großen Einfluß in die Geſundheit des Menſchen habe, iſt bekannt genug. Die öftern Viſitationen, der Brandweinbrenner ſowohl, als auch der Brandweinſchenken, iſt eben ſo nöthig, als bey dem Brauweſen, wenn man die Verfälſchungen und Betriegereyen verhüten will. Mit der Setzung der Brandweintaxe, wovon unten ein eigener Artikel folgt, hat es eben dieſelbe Bewandtniß.

Die vornehmſten **Einkünfte, welche aus dem bürgerlichen Brandweinbrennen in die herrſchaftlichen Caſſen fließen,** beſtehen theils in den Conceſſionsgeldern für die verſtattete Gerechtigkeit, ſowohl den Brandwein zu brennen, als denſelben zu verſchenken; theils aber in den Abgaben, welche an einigen Orten der Blaſenzins, Keſſelzins ꝛc. genennet werden, an andern Orten aber die Acciſe iſt. Die Abgaben pflegen ziemlich hoch zu ſeyn, indem man durch dieſelben das Brandweinbrennen einzuſchränken, und die aus dem übermäßigen Gebrauche des Brandweins entſtehenden üblen Folgen zu verhüten ſuchet; und es wird deswegen als ein Grundſatz angenommen, daß man auf den Brandwein eine ſehr hohe Acciſe legen ſolle. Es ſuchen aber die Brandweinbrenner die Acciſe auf alle Art und Weiſe zu hintergehen. Sie laſſen ſich z. B. Acciſezettel auf Futterkorn zur Viehmäſtung geben, oder das zum Mahlen verſteuerte Getreide grob mahlen, und bringen dagegen Brandwein

weinſchrot ein, und nehmen das grob gemahlene Getreide zum Brandweinbrennen, um dadurch bey der Acciſe zu erſparen, indem von dem Brandweinſchrote eine viel höhere Acciſe entrichtet werden muß, als von dem Futter-Schrote und Mahlgetreide. Dieſen Unterſchleifen vorzukommen, pflegt man den Brennern, ſonderlich in den unverſchloſſenen Vorſtädten, die Zeit über, da ſie nicht brennen, die Blaſen durch die Acciſebedienten verſiegeln, und, ſo oft wieder gebrannt werden ſoll, entſiegeln, währendem Brennen aber oft viſitiren und nachſehen zu laſſen, ob mehr Getreide abgebrannt werde, als veracciſet worden iſt. Sodann wird nur allein zu der Zeit, wenn nicht gebrannt wird, und nach vorhergegangener Unterſuchung der unumgänglichen Nothwendigkeit, den Brandweinbrennern auf Futterkorn ein Acciſezettel gegeben, indem ſie nicht dieſes, ſondern nur das Spühlicht, oder den Brandweinstrank, zum Viehfutter gebrauchen.

Auf dem Lande, und ſonderlich auf großen landesherrlichen Kammerämtern, wo zugleich Brauereyen ſind, kann das Brandweinbrennen mit ungleich größerm Vortheile getrieben werden, als in den Städten, wo das Getreide und das Holz, in Anſehung des Fuhrlohnes allemahl theurer iſt. Und da, wie ſchon oben erinnert worden, der allermeiſte Profit bey der Brandweinbrennerey von der Viehmäſterey herkommt, ſo muß in den Städten das magere Vieh mit großen Koſten dazu angeſchaffet werden, da es hingegen ein Landwirth größtentheils ſelbſt zuziehen kann. Eben ſo gewinnet er auch das für das Maſtvieh benöthigte Heu und Stroh ſelbſt, und kann demſelben auch in den heißen Sommermonathen, wo wenig oder gar kein Brandwein geſchwelt zu werden pflegt, und wo mithin das Spühlicht abgeht, mit andern Producten aus der Landwirthſchaft, als: Kartoffeln, Möhren u. d. gl. zu Hülfe kommen; welches alles aber der ſtädtiſche Brandweinbrenner mit barem Gelde kaufen muß. Hierzu kommt noch der große Nutzen

aus

aus dem vielen Dünger von dem Maſtvieh. Herr v. Eckhart behauptet, daß, wenn von Michaelis bis Pfingſten, 2 Blaſen, jede von 7 brandenburgiſchen Scheffeln, beſtändig gehen, 50 Hauptochſen, oder an deren Statt, 200 Schweine, gemäſtet, und von deren Miſt 9 Hufen von 30 Morgen, jeden zu 180 Quadrat-Ruthen gerechnet, alle 3 bis 4 Jahre ſämmtlich ſtark herum gedünget werden können. Welches freylich ein ſehr groſſer Vortheil iſt, zumahl, wenn viele Aecker und wenig Wieſewachs oder Hutweide vorhanden iſt. Der Brandweinbrenner in der Stadt kann zwar ſolchen Miſt auch nutzen, indem er ihn verkauft; allein der Ertrag und Nutzen iſt bey weitem nicht ſo groß, wie jener; doch kann er auch eben ſo groß werden, wenn die Einwohner der Stadt, neben ihren andern Nahrungsgeſchäften, auch den Ackerbau treiben.

Gedanken eines Gartenmannes vor Hannover, über den Nutzen des inländiſchen und ſtädtiſchen Brandweinbrennens, ſt. im 14 St. des Hannov. Magaz. v. J. 1767.

Die Brandweinbrennerey auf den Domänengütern wird gemeiniglich mit dem Amte zugleich verpachtet, und da muß denn der jährliche Ertrag derſelben ausfündig gemacht werden. Um dieſes zu bewerkſtelligen, formirt man zuvörderſt einen Anſchlag über ein einzelnes Brennen, überſchlägt ſodann nach den Rechnungen von vorhergehenden 6 oder 9 Jahren, wie viel Brandwein in ſelbigen auf den Krügen, oder ſonſt, debitirt worden iſt, da man denn, durch eine ſechs- oder neunjährige Fraction, den jährlichen Debit, mithin auch die Anzahl der Brände, die man in Anſehung dieſes Debites, in Einem Johre zu machen hat, heraus bringt; was aber dieſe zuſammen an Ueberſchuß oder Profit ertragen, ſolches ergibt ſich, wenn man den Ueberſchuß von einem einzelnen Brennen ſo viel Mahl, als nöthig iſt, vermehret.

Wenn man nun einen Special-Anſchlag über ein einzelnes Brennen machen will, ſo beſtimmet man zuerſt

erſt die Ausgaben, als: 1) Für Gerſte, 2) Rocken, und 3) Weitzen, nach der Kammertaxe. 4) Für Anieß, 5) Kümmel, 6) Wachholderbeeren, oder womit man ſonſt den Brandwein zu verſetzen pflegt. 7) Holz. 8) Die Mahlmetze oder das Mahlgeld, wofern der Müller auf der herrſchaftlichen Mühle das Schroten nicht umſonſt verrichten muß. 9) Lohn des Brandweinbrenners und deſſen Knechtes. 10) Naturaldeputate für ſelbige, wenn ſie dergleichen bekommen, welche dann nach der Kammertaxe zu Gelde angeſchlagen werden. 11) Zu Unterhaltung der Gefäße. 12) Für Oehl. 13) Für Hefen, denn dieſe werden der Brauerey in Einnahme gebracht. 14) Brandwein zum Auffüllen, zu Gelde angeſchlagen. 15) Fuhrlohn, das Getreide in die Mühle und wieder zurück zu bringen, wenn keine beſondere Pferde bey der Brauerey gehalten werden. 16) Insgemein zu Beſtreitung der Kleinigkeiten. Hierauf folgt die Einnahme. In ſelbige gehört: 1) der gezogene Brandwein, nachdem die Dreingabe, die an einigen Orten den Krügern oder Schenken, als das 13te, 16te, 20ſte Maß, gegeben zu werden pflegt, wenn es üblich iſt, abgezogen worden; und 2) das Spühlicht. Was nun, wenn die Ausgabe von der Einnahme abgezogen worden, übrig bleibt, iſt der Ertrag eines Brennens.

Weil aber, wie ſchon mehrmahl erwähnt worden, der größte Vortheil aus der Viehmäſtung kommen muß, ſo muß auch zugleich auf ſelbige Rückſicht genommen werden. Man macht alſo über dieſe einen Anſchlag, und zwar beſonders, wenn die Brandweinbrennerey zugleich mit dem Amte verpachtet wird; wofern aber dieſe in beſondern Pacht gegeben wird, ſo wird ſelbige und die Vieh-Mäſtung in Einen Anſchlag gebracht, wovon der Art. Viehmäſtung mit mehrern handeln wird. Man pflegt ſich bey Verpachtung der Brandweinbrennerey zuweilen auch ganz kurz zu expediren, indem man das Pachtgeld auf einen gewiſſen jährlichen Blaſenzins ſetzt, und ſich

weiter

weiter um nichts bekümmert; oder, man nimmt auf jeden Scheffel Getreide eine gewiſſe Anzahl Quarte oder Maße Brandwein, und eine determinirte Summe Geld zur Pacht davon an, wie z. B. in Schleſien auf jeden breslauiſchen Scheffel 30 Quart, und 1 Rthlr. 16 Gr. Pacht. Allein, dieſe Verfahrungsarten ſetzen dennoch allemahl Verſuche, Erfahrungen, und nach denſelben ordentlich gemachte Anſchläge voraus, weil ſie ſonſt keinen Grund haben, und gar nicht zuverläſſig ſeyn würden.

Einen Gutspachter kann man wohl dem eigenen einzelnen Brandweinſchank entſagen laſſen, weil es nur Anlaß zur Völlerey des Geſindes und andern Unordnungen im Hofe gibt.

Von dem für das Geſinde nöthigen Brandwein, und wie deſſen Quantum in Güter-Anſchlägen zu beſtimmen ſey, werde ich unter dem Art. **Geſinde-Speiſung** handeln.

Projet ſur les Braſſeurs & Diſtillateurs, ſt. im *Journ. œconom.* Fevr. 1758, S. 93, f.

Queries containing an acute defence of the Malt diſtillery, ſt. im *Lond. Magaz.* for Jan. 1760, S. 38, f.

Further defence thereof, ſt. eb. daſ. S. 39, f.

Abſtract of the Act lately paſſed, for preventing the exceſſive uſe of ſpirituous Liquors, by laying additional Duties thereon &c. ſt. eb. daſ. for May 1760, S. 254, f.

Landesherrliches Patent, das wiederverſtattete Brandweinbrennen aus Getreide, und Abgabe davon, betreffend, d. d. Schloß Ortenburg zu Budißin, d. 3 Oct. 1772, ſt. im 5 Jahrg. des Lauſitz. Magaz. a. d. J. 1772, Görl. 4. S. 2, f.

Gnädigſtes Mandat, die Aufhebung des Verboths, die Ausfuhre des inländiſchen Brandweins betreffend, d. d. Dresden d. 9 Apr. 1754, ſt. in No. 17 des Leipz. Int. Bl. v. J. 1774.

Gnädigſtes Mandat, die Aufhebung der Brandweinanlage à 6 Pfennig per Kanne betreffend, d. d. Dresden, d. 30 Dec. 1774, ſt. in No. 2 deſſelben, v. J. 1775.

Von Abnutzung der Brau- und Brandweingerechtigkeit, ſ. (Hrn. Präſid. v. Benekendorf) Oeconomia forenſis I Band, Berl. 1775, 4. S. 437—442.

Hrn. Jo. Heinr. Ludw. Bergius Policey- und Cameral-Magazin, B. I. Fr. M. 1767, 4. S. 313—318.

P. P. Guden Berechnung des Schadens und Vortheils, welcher für ein ganzes Land aus den Brandweinbrennereyen entſtehet, ſt. im 84 und 85 St. des Hannov. Magaz. v. J. 1766.

FERD. AUG. HOMMEL diſſ. de jure vini aduſti. Lipſ. 1753, 4. 5 B.

Jo. Heinr. Gottlob v. Juſti Betrachtungen vom Brandweinbrennen nach den Grundſätzen der Policey, ſt. in No. 7 der Götting. Policey=Amts=Nachr. v. J. 1755, S. 25—27.

Leporins, in Nienburg, Betrachtung über das Brandweinbrennen, inſofern daſſelbe einem Lande nützlich oder ſchädlich seyn kann, ſt. im 95 und 96 St. des Hannov. Magaz. v. J. 1766.

Milz policeymäßige Betrachtung über das Brandweinbrennen, ſt. im 64 St. des Hannov. Magaz. v. J. 1766; im 57 St. der gel. Beytr. zu den Braunſchw. Anz. a. d. J. 1766; und in No. 32 des Leipz. Int. Bl. a. d. J. 1766, S. 291, f.

Ich eile zur Betrachtung des ökonomiſchen Nutzens und diätetiſchen Gebrauches des Brandweins. Der Nutzen, welchen der gemeine Brandwein, wenn man ihn ſelten, und ſehr mäßig, gebrauchet, hervor bringt, läuft vorzüglich dahin aus, daß er die feſten Theile reitzet und austrocknet, ſie zu ſtärkern und heftigern Zuſammenziehungen bringt, die Säfte erhitzt und ſchneller beweget, und noch über dieß die Würmer tödtet, und die fetten Speiſen auflöſet. Aus dieſen allgemeinen Kräften fließen folgende Wirkungen deſſelben. Er ſtärkt den Magen und die Gedärme, befördert die Verdauung der Speiſen, treibt die Blähungen fort, erwärmt den Körper, vermehrt die Bewegung des Blutes, und wiederſteht, indem er das zu ſehr aufgelöſete Blut verdicket, der Fäulniß der Säfte. Die gemeine Erfahrung, daß man den Brod=Teig durch Brandwein in Gährung ſetzen kann, lehret, wie er, vermöge der in ihm enthaltenen Säure, geſchickt ſey, die Verdauung ſolcher Speiſen zu befördern, die, wie die Mehlſpeiſen einer Gährung fähig, aber doch nicht an ſich ſelbſt ſchon Säuren ſind. Hingegen darf der Brandwein alsdann, wenn man kurz vorher Speiſe und auch überflüſſige Dinge zu ſich genommen hat, oder gleich darauf zu ſich nehmen will, welche eine Säure offenbar bey ſich haben, oder in unſern Eingeweiden dahin verkehret werden, noch auch, wenn man zuvor weiß, daß viele Säure im Magen befindlich iſt, niemahls getrunken werden. Speiſen, die mit Eſſig bereitet

tet worden, es mag durch oder ohne das Kochen geſchehen ſeyn, welche mit Milch gemacht ſind, wie auch friſche Milch vor ſich, dienen mit Brandwein in unſerm Magen keinesweges zuſammen. Es fehlen alſo diejenigen, welche ihrer Geſundheit eine beſondere Güte zu thun glauben, wenn ſie gleich nach dem Kaffe, welchen ſie mit Milch getrunken haben, einen Schluck Brandwein verſchlingen. Eben ſo undienlich iſt es, wenn Brandwein zum Schweine- oder Gänſeſchmalz getrunken wird. Friſche Butter hingegen mit Brod und Brandwein, haben in geſunden Körpern die ſchönſte Wirkung. Allein, ſo wenig ſich Eſſig, Milch und Brandwein in unſerm Magen vertragen, eben ſo wenig kommt auch derſelbe mit Sauerkohl, Häring, Käſe und dem Tobakrauchen überein. Denn es entſteht bey vielen Menſchen nicht nur ein ſaures Aufſtoßen davon, ſondern ſo gar auch heftiger Schlucken, und öfteres Sodbrennen.

Die durch Reiſen und Arbeit matt gewordenen Menſchen, ſtärkt der Brandwein, wenn ſie einen mäßigen Trunk davon nehmen, faſt in einem Augenblicke dermaßen wieder, als ob ſie an ihren Kräften nicht den mindeſten Abgang gehabt hätten. Aus dieſem Grunde gewöhnen ſich die Läufer ſo ſtark zum Brandwein, wenn ſie ſich durch das Laufen ſehr angegriffen haben.

Man glaubt insgemein, der Brandwein ſey bey ſtarker Kälte von großem Nutzen, weil er den Körper erwärmt; allein, da er das Blut ſehr ausdehnt, ſo kann er zu einer Zeit, da die Kälte die Säfte von den äuſſern Theilen nach den innern treibt, und ſie daſelbſt ſehr anhäuft, leicht großen Schaden anrichten, und er muß daher bey großer Kälte nicht anders, als ſehr ſparſam, und mit der größten Mäßigung, gebrauchet werden. Die ſtarken Brandweintrinker ſind dem Unglücke des Erfrierens am meiſten ausgeſetzt. An ſtatt dieſes ſchädlichen Getränkes kann Leuten, die lange Zeit in der Kälte zubringen müſſen, folgendes dem Magen heilſame Ge-

tränk, welches auch ſelbſt denen nützlich iſt, die ſich bereits durch vieles Brandweintrinken verdorben haben, angeprieſen werden: 1 Theil Weineſſig, 4 Theile Brandwein und 12 Theile Waſſer zuſammen vermiſcht; dieſes macht ſtark und munter, und iſt nicht nur in kalter Witterung, ſondern auch in heißen Sommertagen, von heilſamen Gebrauch.

Der Brandwein macht zwar diejenigen Leute, welche eine geſunde Lunge und Leber haben, und ihre Leibeskräfte nicht liederlich verſchwenden, fett; indeſſen iſt doch nicht zu verhehlen, daß ſolche Perſonen zugleich gar zu enge Luftröhren bekommen, und daher mit ziemlicher Beſchwerde, und über dieß doch nur mit ſchwacher und heiſerer Stimme, ſprechen müſſen.

Bey denjenigen, welche ſehr erweiterte Gedärme und ziemlich verſtopfte Milchgefäße haben, iſt die gemeinſte Wirkung des Brandweins, daß er ſtarke Durchfälle erregt. Alle und jede Menſchen, welche böartige, innere und krebshafte Verhärtungen haben, müſſen ſich ohne Ausnahme auf das ſorgfältigſte vor dem Brandweintrinken hüten. Leute, welche vor kurzem ſtarke Wunden bekommen, und viel Blut vergoſſen haben; ingleichem diejenigen, welche zu gefährlichen Blutflüſſen und ſtarkem Schweiß geneigt ſind, auch wiedernatürlich dünn und flüſſiges Blut haben; überhaupt, Perſonen, welche von hitziger Natur ſind, oder einen ſehr trocknen Körper haben, oder alle, deren Temperament choleriſch oder ſanguiniſch ſind, thun wohl, wenn ſie ſich des Brandweins gänzlich enthalten. Waſſerſüchtige hingegen, Phlegmatiſche, und welche von Winden beängſtiget werden, können ſich deſſen mit gutem Gewiſſen zu ihrem Labſal bedienen. Frauensperſonen müſſen von Rechts wegen ihn gänzlich meiden; denn er erzeuget bey ihnen Ausſchläge, macht ſie unfruchtbar, und zu Krämpfen ſehr geneigt.

Wer ſich dieſes Getränkes des Morgens gänzlich enthält, auch ſonſt den ledigen Magen damit verſchont,

und nur über oder nach der Mahlzeit, ein Schlückchen, und zwar lieber ſchwachen als ſtarken, zu ſich nimmt, der wird von dem magnetiſchen Brandweinszuge befreyt bleiben. Inſonderheit hat man bey ſolchem mäßigen Gebrauche nichts zu befürchten, wenn man erſt bey heran kommenden Jahren damit anfängt; ſo wie hingegen junge Leute dabey allemahl in der äuſſerſten Gefahr ſind. Im 7ten Bande der überſ. Schwed. Abhandl. a. d. J. 1745, S. 172, f. wird ein Beyſpiel eines ſiebenjährigen Knaben, von ungewöhnlich kleinem Wuchs, den die Mutter, eine arme Wittwe, faſt mit lauter Brandwein ernährt hatte, erzählt, welches beweiſet, wie unverantwortlich es iſt, daß das arme Volk an manchen Orten ſeinen Kindern Brod, in Brandwein getunkt, gibt, damit ſie nur bald einſchlafen ſollen, oder, daß es den Kindern ein Glas Brandwein vorſetzt, Brod darein zu tunken, damit ſie ſich zufrieden geben ſollen, wenn die Aeltern, ihrer Verrichtungen wegen, nicht bey ihnen bleiben können. Es iſt leicht zu ſchließen, wie eine ſolche elende Nahrung die Menſchen klein, unkräftig, ausgemärgelt macht, und die Nation ſchwächt.

Wenn man den Brandwein häufig und beſtändig trinkt, ſo trocknet er den Magen und die feſten Theile dermaßen aus, daß ſie alle Reitzbarkeit verlieren, und dadurch zu allen Verrichtungen ungeſchickt werden. Hierauf folgt die Verminderung der Eßbegierde und die Verderbung der Verdauungskraft; es findet ſich ein beſtändiger Durſt ein, und der Leib vertrocknet.

Pecquet, der berühmte Erfinder der Milchader, kann uns hiervon ein überzeugendes Beyſpiel geben. Denn Boerhaave erzählt von ihm, daß er auf die wunderliche Meinung verfallen ſey, man müſſe die Verdauung der Speiſen nicht durch die Bewegung des Leibes, ſondern einzig und allein durch geiſtige Getränke, befördern. In dieſer Abſicht verordnete er den mäßigen Gebrauch des Brandweins, und ging ſeinen Patienten ſelbſt mit ſeinem eigenen Beyſpiele vor. Eine Zeitlang befand er ſich recht wohl dabey. Nach und nach aber hatte der Brandwein

den Magen und die Gedärme dergeſtalt zuſammengezogen, daß er ſonſt weiter nichts, als Brandwein, genießen konnte, bis er endlich mitten in ſeinen Verrichtungen ohnmächtig geworden, und todt geblieben iſt.

Der übermäßige Gebrauch des Brandweins, reizet die Nerven, greift den Kopf und das Gehirn ſehr an, erhitzet das Blut, verdicket es, und macht es ſehr ſcharf. Daher entſteht endlich die Schlafſucht, oder doch wenigſtens eine unbeſchreibliche Neigung zum Schlaf, Dummheit, Bläſſe des Geſichts bey Einigen, bey Andern aber ein rothes aufgelaufenes Weſen um die Naſe und Augen, Zittern der Glieder, Schlagflüſſe, Kopfſchmerzen, Schwindel, Schwermuth, fallende Sucht, ein entkräftender hypochondriſcher Huſten, und eine gänzliche Verderbniß aller Säfte des Körpers. Der Unordnungen, welche daher im Hausweſen, und in Abſicht auf alle übrige geſellſchaftliche und gottesdienſtliche Pflichten entſtehen, nicht zu gedenken.

Dasjenige, was einige Schriftſteller von Polen, wo das Brandweinſaufen ziemlich im Schwange geht, berichten, als wenn bey einigen Perſonen, die eine allzu übermäßige Menge Brandwein zu ſich genommen hätten, kurz vor ihrem Ende eine blaue Flamme zum Munde heraus führe, auch nach ihrem Ende eine kleine Weile fortwährete, hat Hr. Gmelin auch hin und wieder nicht nur in Sibirien, ſondern auch in Rußland, bekräftigen gehört.

Wie den Brandweinſäufern das übermäßige Trinken abzugewöhnen ſey, werde ich unter dem Art. **Trunkenheit** lehren.

Extrait d'une lettre de Mr. le Prieur de Lugeris en Champagne, ſur une pierre ſortie de l'eſtomach d'une femme, qui prenoit tous les matins & tous les ſoirs l'eau de vie, ſt. im *Journ. d. Sçav.* p. l'a. 1690, S. 12, f.

Schreiben vom Brandweintrinken, ſt. im 26 St. des Arztes.

Von den Wirkungen des Brandweins im menſchlichen Körper, ſ. das 96 St. deſſelben; wie auch das 45 St. des III Th. des phyſikal. und ökonom. Patrioten. Hamb. 1758, 4. S. 353—355.

Von einigen Begebenheiten, die ſich mit Brandweinſäufern zugetragen haben, ſ. das 117 St. des IV Th. des Reichs der Nat. und der Sitten, Halle 1758, gr. 8. S. 136.

Bemerkung eines ſchleunigen Todes vom häufigen Brandweintrinken, ſt. im 22 St. der Fränk. Samml. Nürnb. 1759, 8. S. 329—331.

Patriotiſcher Wunſch, den ſchädlichen Gebrauch der gebrannten Waſſer betreffend, ſt. in der Beylage zu *No.* 57 des Berl. Int. Zett. v. 12 May 1768, S. 655, f.

Betrachtungen über den Gebrauch geiſtiger Getränke, ſt. im Schleſiſchen Arzt. Bresl. 1774, 8. S. 95—112.

MEYER ABRAHAMOWITZ diſſ. de ſpirituoſorum liquorum noxa atque vtilitate. Hal. 1743, 4. 4 B.

MICH. ALBERTI diſſ. de ſpiritum ardentium vſu & abuſu diætetico. Hal. 1732, 4. 5 B.

G. W. Beyers Obſ. von einem milchfarbigen Blute bey einem 40jährigen Manne, welcher dem Trunk, abſonderlich dem Brandwein ungemein ergeben war, ſt. im 36 Verſ. der Bresl. Samml. v. Apr. 1726, S. 507.

SALENT. ERN. EUG. COHAUSEN obſ. de effectu abuſus ſpiritus vini & peculiari oeſophagi coarctatione, ſt. im *Commerc. litter. Nor.* 1741, hebd. 25, S. 196, f.

Jo. Ehrh. Donauers Obſ. vom Mißbrauch der ſpirituum ardentium oder Brandweins, ſt. im 35 Verſ. der Bresl. Samml. Mart. 1726, Cl. 4, Art. 18.

Eb. deſſ. Caſus von tödtlicher Wirkung des Brandweins, ſt. in A. E. Büchners Miſcellan. phyſ. med. mathemat. A. 1730, Erf. 1734, 4. S. 1137.

Das große Elend und Verderben unter den Chriſten durch Bier, Wein und Brandtewein, wenn ſolche Getränke nicht recht bereitet ꝛc. von Cyriaco Erico Erdmann (d. i. Chriſt. Ernſt Endtern) Frf. 1751, 8.

GUIL. FABRICII, *Hildani*, obſ. de incommodis & commodis ex maximo hauſtu aquæ vitæ ſeqvutis, ſt. in deſſen *Obſſ. & curat. chirurg.* Cent. IV. Obſ. 39; und in deſſen *Opp. omn.* Frf. M. 1646, f, S. 318, f.

JO. CASP. GRIMMII obſ. de delirio jocoſo & ridiculo, ex nimio abuſu ſpiritus frumenti compoſiti, ſt. in den *Miſc. Nat. Cur.* Dec. III, A 9 & 10, Obſ. 13.

Ge. Andr. Hellwings Relation von dem Mißbrauch des Brandweins in Polen und Preuſſen, ſt. im 12 Verſ. der Bresl. Samml. Apr. 1720, Cl. 4, Art. 10.

Ge. Heuermanns Anmerkung von einer 60jährigen Frau, welche 30 Jahre zu Bette gelegen, und währender Zeit ſich größtentheils nur vom Brandwein und Tobak ernähret, ſt. in deſſen verm. Bemerk. und Unterſuch. ꝛc I B. Kopenh. und Lpz. 1765, gr. 8. S. 285—294.

LUD. PETR. le HOC. diſſ. An aqua vitæ, aqua mortis? Pariſ. 1729, 4.

Eb. deſſ. diſſ. Ergo aqua vitæ aqua mortis. Pariſ. 1743, 4. ſt. auch in *Quæſtion. medicar. Pariſinar. ex Biblioth. G. F. Sigwart*, Facic. II. Tubing. 1760, 4. S. 135 — 140.

MATTHI. IACOBÆI obſ. de crebriore ſpiritus vini vſu lethali, ſt. in *Tho. Bartholini Act. med. & philoſ. Hafn.* Vol. I. A. 1671 & 1672. S. 211, f.

ALPH. KHONII obſ. de morte repentina à nimia ſpiritus vini ingurgitatione, ſt. in den *Miſc. Nat. Cur.* Dec. III, A. V, Obſ. 83.

CASP. KÖLICHEN obſ. de ſpiritus vini & frumenti potu noxio maris accolis, ſt. in *Bartholini Actis* &c. Vol. V. A. 1677—1679. Obſ. 118.

SAM. LEDELII obſ. de nimio vini aduſti vſu coecitatem inducente, ſt. in den *Miſc. Nat. Cur.* Dec. II. A. VIII, Obſ. 85.

J. LEMBKEN diſſ. de ſpiritibus ardentibus, per abuſum morborum cauſis, ejusdemque therapia. Gryph. 1733, 4. 7 B.

VALENT. ANDR. MÖLLENBROCCI obſ. de morte ex potu ſpiritus vini, ſt. in den *Miſc. Nat. Cur.* A. 1673 & 1673, Obſ. 17.

Jo. Gottfr. Pietſch Gedanken über die verſchiedenen Wirkungen des Brandweins im menſchl. Körper, ſt. im 2 St. des III B. des Hamb. Magaz. 1748, S. 145 — 180.

ELIE de la POTERIE diſſ. An a potibus ſpirituoſis præmatura ſenectus? Pariſ. 1765.

D. Rezius Nachricht, wie er den Körper eines Brandweinſäufers innerlich befunden hat, ſt. im XV B. der überſ. Schwed. Abhdl. a. d. J. 1753, S. 158, f.

JO. CONR. TRUMPHII obſ. de epilepſia poſt potum ſpiritus frumenti nimium, ſt. im *Commerc. litter. Nor.* A. 1736, hebd. 20, n. 2. S. 154.

RUD. AUG. VOGEL diſſ. de nonnullis parentum deliciis in morbos infantum plerumque degenerantibus. Goett. 1767, 4 3 B. handelt unter andern auch von dem Mißbrauch des Brandweins.

Conr. Ludw. Walthers Obſ. von Convulſionen, ſo von vielem Brandweintrinken entſtanden, ſt. in deſſen ſonderbaren Anmerkungen 2c Frf. und Lpz. 1761, 8. Obſ. 46, S. 150, f.

FRANC. CASP. LUD. WALTHERI obſ. de effectibus ſpiritus vini nimium (vncias XXX) adſumti, ſt. im *Commerc. litter. Nor.* A. 1731, Specim. 2?, n. 3. S. 218, f.

CPH. WEBER obſ. de morte ſpiritus frumenti abuſui deditæ accidentali, ſt. in deſſen *Obſſ. med. faſciculo altero*, Cellis 1765, 8. Obſ. 11, S. 49 — 51.

Vom Brandwein und deſſen Schädlichkeit, ſ. D. Fr. Aug. Weiz Churſächſ. Landphyſ. 3tes Jahr, Leipz. 1773, gr. 8. St. 4 S. 49 — 53.

Wie der in den Wein gemiſchte Brandwein zu entdecken iſt, ſiehe unter Wein-Verfälſchung.

Die Kraft des Brandweins, wenn er äuſſerlich an Menſchen gebraucht wird, beſteht darin, daß er ſich entweder als ein Zertheilungs- oder aber als ein Stärkungs-Mittel beweiſet. Ein Zertheilungsmittel gibt

gibt er ab, wenn ſich friſche Geſchwülſte, entweder von innerlichen oder äuſſerlichen Urſachen, als: von Schlägen, Stoßen, Fallen, Quetſchungen ꝛc. in der Oberfläche unſers Körpers anſetzen. Als ein Stärkungsmittel zeiget ſich derſelbe in verſchiedenen Lähmungen der Nerven, Muſkeln, Sehnen ꝛc. die von Schlagflüſſen entſtanden ſind; in friſchen und alten Wunden, wo eine Zuſammenziehung nöthig iſt. In geringen friſchen Wunden ſtillet er das Blut. Als ein Zertheilungsmittel muß er warm, als ein Stärkungsmittel hingegen kalt angewendet werden.

JO. BOHNII obſ. atque experimenta circa vſum ſpiritus vini externum in hæmorrhagiis ſiſtendis, ſt. in den *Act. Erud. Lipſ.* A. 1683, S. 153—156.

JOS. LANZONI obſ. de viribus aqvæ vitæ, ſt. in den *Miſc. Nat Cur.* Cent. III & IV, Obſ 21.

Theoph. Lobb Abhandlung von dem äuſſerlichen Gebrauche einiger Arten des rectificirten Weingeiſtes, verſchiedene Krankheiten des menſchlichen Körpers dadurch zu heilen; aus dem Gentlem. Magaz. Nov. 1758, S. 511 überſ. ſt. im Hamb. Magaz. XXII B. 3 St. S. 326—331.

JO. DAN. SCHLICHTING obſ. de alcohole vini, enormem narium hæmorrhagiam extemplo compeſcente, ſt. in den *Act. phyſ. med. Acad.* N. C. Vol. VI, Obſ. 20.

Diejenigen, die Hunde zu Schooßhündchen erziehen, ſuchen auf allerley Art Brandwein in ſie zu bringen, wodurch ſie Zwerge in ihrem Geſchlechte werden.

Brandwein, (Bitterer Magen=) ſiehe unter Bitter=Eſſenz.

Brandwein, (Calmus=) ſiehe unter Acorus, Th. I, S. 388, f.

Brandwein, (Citronen=) ſiehe in C.

Brandwein, (Franz=) ſiehe unter Weinhefen.

Brandwein, (Honig=) ſ. in H.

Brandwein, (Kaffe=) ſiehe unter Kaffe.

Brandwein, (Kirſch=) ſiehe unter Kirſche.

Brandwein, (Korn=) ſiehe oben, S. 470, und 472.

Brandwein, (Milch=) von Kamel= Kuh= und Pferde=Milch; ſiehe oben, S. 478, f.

Brandwein, (Molken=) ſiehe oben S. 480, fgg.

Brand=

Brandwein, (Obſt-) ſiehe Obſt-Brandwein.

Brandwein, (Peſt-) ſiehe unter Bitter-Eſſenz.

Brandwein, (Pomeranzen-) ſiehe unter Aurantium, Th. III, S. 129.

Brandwein, (Pomeranzenblüthen) ſ. eb. daſ. S. 136.

Brandwein, (Rheiniſcher) ſiehe unter Weinhefen.

Brandwein, (Schieler-) wird folgender Geſtalt gemacht. Man nimmt eine Metze gute reife Kirſchen, den dritten Theil ſo viel Himbeeren, und Johannisbeeren, ſtößt ſolches alles zuſammen in einem Mörſer, und läßt es die Nacht durch ſtehen. Sodann preſſet man es durch ein leinen Tuch, nimmt zu 1 Quart dieſes Saftes 1½ Quart guten Brandwein, 1 Pfund geläuterten Zucker, etliche Gewürznelken, etwas weißen Pfeffer, Muskatenblüthe und Corianderſamen, ſo viel man zwiſchen 3 Fingern halten kann, läßt es etliche Tage weichen, rührt es täglich um, und filtrirt es nachher durch Löſchpapier. Iſt es auf einmahl nicht hell, ſo muß man es mehrmahl filtriren.

Brandwein, (Wermuth-) ſiehe unter Abſinthium, Th. I, S. 154.

Brandwein-Blaſe, Brandwein-Brennen; ſiehe oben unter Brandwein.

Brandwein-Eſſig, ſiehe unter Eſſig.

Brandwein-Handel, ſ. oben, S. 484, f.

Brandwein-Probe. Die Stärke des Brandweins zu erfahren, hat man ſich bisher verſchiedener Proben bedient. Insgemein beurtheilet man aus der Schwenkung einer Flaſche, und der Menge aufſteigender Blaſen oder Perlen, inſonderheit, wenn ſie lange ſtehen bleiben, die Güte oder Schwäche deſſelben. Wie denn auch eine Probe mit Oehl bekannt iſt, da, wenn ſelbiges hinein getröpfelt worden, aus der Geſchwindigkeit des Unterſinkens, man mehrere Stärke abnehmen kann, als wenn es langſam ſinket. Nach Anderer Meinung, läßt ſich, ob der Brandwein gut und aufrichtig ſey, daraus erkennen, wenn man ihn anzündet, daß er aufbrenne, und keine Feuchtigkeit

zurück laſſe, ingleichem, wenn ein damit benetztes und angezündetes leinenes Tuch nicht verbrennt.

Man hat auch zu Brandweinproben, Kugeln von Glas, Bernſtein, Elfenbein, Knochen, u. ſ. w. mit einem 1 Zoll langen und in 12 Grade eingetheilten, Halſe. Dergleichen Kugel ſteigt im Brandwein, nach dem Grade ſeiner Geiſtigkeit, in die Höhe. Ein guter Kornbrandwein muß dieſelbe um 6 bis 7 Grad unterſinken laſſen.

Da aber aus dieſem allen dennoch das unter dem Spiritus vermengte Waſſer nicht genau angegeben werden können, ſo hat Hr. Godefroy in Paris folgendes erſonnen. Er hat ein kleines cylindriſches Gefäß, 2 Zoll hoch und breit, verfertigen laſſen, und darein ſo viel Aquavit gegoſſen, bis er 16 Linien an einem kleinen Maße bedecket, welches wie das Gefäß, von Silber, und in ganze und halbe Linien abgetheilt geweſen iſt. Er hat auch eine kleine Röhre gehabt, welche oben offen und unten durchlöchert geweſen, womit er den Aquavit, welcher über 16 Linien gegangen, wieder heraus ziehen können. Nachdem dieſes geſchehen, hat er den Aquavit angezündet, indem er das Gefäß zugleich etwas warm gemacht, weil er ſonſt nicht ſo leicht zu brennen pflegt. Die Flamme verzehrt den Spiritus; und was übrig bleibt, iſt Waſſer. Wenn nun nicht über 8 Lin. Waſſer bleibt, ſo iſt der Aquavit zum gemeinen Gebrauch gut; bleiben nur 4 Linien, ſo iſt er abgezogen; ſind aber mehr als 8 Lin., ſo iſt ſolcher Brandwein ſchwach, und er verdirbt, wenn man ihn weit führet. Ueber dieß muß auch das davon übrig gebliebene Waſſer keinen unangenehmen Geſchmack haben, was man bey andern Proben auf gleiche Art nicht unterſuchen und wiſſen kann.

Ueber das ſicherſte Mittel, die Stärke des Brandweins zu probieren, wurde auch zu Montpellier eine Preis-Frage aufgegeben. Die Beantwortung von Hrn. de Machy, findet man in deſſen Recueil de diſſertations phyſico-chymiques, à Amſt. 1774, gr. 8. Der Hr. Ver-

Verfaſſer gibt eine verbeſſerte Brandweinwage an, die den Unbequemlichkeiten der alten abhilft. Die Schwere dieſer Wage iſt ein Kubikzoll deſtillierten Waſſers; der Kubikzoll von letztern zu 374 Gran, vom reinſten zuerſt übergegangenen Weingeiſt hingegen zu 308 Gran, beſtimmt.

Neue Probe, die Spirituoſität des Brandweins zu erforſchen, ſt. im 4 Verſ. der Bresl. Samml. 1718, S. 1119, f.

Nouvel Aérométre, ou péſe-liqueur, pour connoitre la péſanteur des liqueurs ſpiritueuſes, ou leur dégré de rectification, par Mr. BAUMÉ ſt. in No. 5 der *Gaz. ſalut.* v. J. 1768.

FRID. HOFFMANNI obſ. de cylindro ſtatico, quo ſpiritus vini bonitas exploranda, ſt. in deſſen *Obſſ. phyſico-chymicar. ſelectior. Libris III.* Hal. 1722, 4. Lib. I, Obſ. 26, S. 93, f.

De experimento probandi ſpiritum vini gallici, perquam vſitato, ſed revera falſo & fallaci. Auct. C. NEUMANN, ſt. lat. in den *Philoſ. Tranſact.* Vol. XXXIII, No. 391, for Nov. & Dec. 1725, S. 398—408.

Brandwein-Spühlicht, ſiehe oben, S. 473, f.

Brandwein-Taxe. Da bey dem Brandweinſchank und Verkauf eben diejenigen Regeln zu beobachten ſind, welche bey allen übrigen bürgerlichen Nahrungen, Profeſſionen und Handel vorfallen, damit das Publicum nicht darunter leide, und die Schenker einen übermäßigen Vortheil ziehen; ſo iſt von dem Brandwein ebenfalls eine ſolche billige Taxe zu machen, wobey niemand überſetzt werde, und der Brandweinbrenner und Schenker auskommen möge.

Es iſt nun zwar an dem, daß bisher keine beſondere Brandweintaxe in den Städten gemacht worden, obwohl an den meiſten Orten das Quart Brandwein, wenn z. E. der Scheffel Rocken 14 bis 16 Gr. gegolten, für 3 Groſchen; wenn er 18 bis 20 Groſchen gekoſtet, für 3 Gr. 6 Pf.; wenn er aber bis zum Thaler geſtiegen, für 4 Groſchen, und alſo nach Proportion, verkauft worden iſt, wobey demnach das Publicum in ſo weit über keine Läſion zu klagen gehabt hat.

Die Urſache aber, warum man hierin kein gewiſſes Geſetz gemacht hat, iſt wohl, weil der Bürger ſowohl als der Soldat und gemeine Mann, den Brandwein nicht

Quart-

Quart- ſondern Dreyerweiſe kauft, und daher, wenn man die Reduction bis dahin ausführet, man in einen ſolchen Bruch verfällt, welcher, aus Mangel kleiner Münzſorten, nicht zu Gelde geſchlagen werden kann. Es iſt indeſſen aber nicht zu läugnen, daß eben hierin die größte Vervortheilung für das Publicum beſteht, indem dadurch den Schenkern die Freyheit, den Brandwein nach Willkür zu verkaufen, gelaſſen wird, und ſie das Quart, auch bey geringem Getreidepreiſe, auf 5 bis 6 Gr. hinaus bringen, weil öfters ſolcher Mäßchen, ſo man um 3 Pf. ſchenket, 20 auf ein Quart gehen, welches netto 5 Groſchen austrägt, folglich ein ſolcher Schenker über die nach dem Anſchlage ihm zugeſtandene Nutzung und andere heimliche Vortheile, annoch 2 Groſchen auf jedes Quart gewinnet.

Dieſer übermäßige Profit wäre nun durch eine gehörige Einrichtung deſto nöthiger zu limitiren; und, um dieſen Zweck zu erhalten, würde 1) das Quart auf eine gewiſſe Zahl von Dreypfennig-Mäßchen zu reduciren ſeyn; welches aber nicht füglich geſchehen kann, wenn nicht 2) eine Brandweintaxe formirt wird; denn, da von 1 Scheffel Rocken, 12 Quart Brandwein gezogen werden, und 1 Groſchen aus 12 Pf. beſteht, ſo läßt ſich zwar eine accurate Ausrechnung auf das Quart machen; denn, um ſo viel Groſchen das Korn im Preiſe ſteigt oder fällt, um ſo viel Pfennige vermehrt oder verringert ſich auch die Taxe des Quarts. Dieſer Pfennig aber kann, nach Einrichtung unſerer Münze, nicht weiter dividirt werden, folglich muß man ihn bey der Reduction des Maßes in Mäßchen, entweder negligiren, oder das kleine Mäßchen alle Augenblicke ändern. Bey dem erſtern, (weil, obgedachter Maßen, der mehreſte Brandwein Dreyerweiſe verkauft wird,) leidet das Publicum; das letztere aber iſt nicht wohl practicable, weil man gleichſam unzählige Pfennig- oder Dreyermäßchen haben müßte, und keine Polizey, ſie ſey ſo ſcharf ſie immer wolle, den Unterſchleifen

hierin

hierin vorzubeugen im Stande iſt; ein Geſetz aber, welches dergleichen Inconvenienzien unterworfen iſt, iſt mehr ſchädlich, als nützlich, indem, da ſolches nicht beobachtet werden kann, es bey dem gemeinen Manne mehr Verachtung, als Ehrerbiethung und Hochachtung, verurſachet.

Dieſemnach würde es, wegen Anfertigung der Taxe, wonach der Brandwein zu verkaufen wäre, auf 2 Stücke ankommen, nähmlich: 1) wie der Brandwein nach Mäßchen Dreyerweiſe zu verkaufen; 2) wie derſelbe in ganzen Tonnen oder Quarten zu verkaufen iſt.

Betreffend das erſtere Stück, nähmlich die Taxe nach dem Dreyermaße, ſo würde, der vorangezeigten Gründe wegen, der Preis ohne einige beſtändige und immerwährende Brandweintaxe nicht reguliret werden können, dieſe aber auf folgende Principia regulativa ankommen:

1) Der Scheffel Rocken, incluſive $\frac{1}{4}$ Gerſtenmalz, wäre zu 1 Thaler anzuſchlagen, weil dieſer Preis unter den allzu theuern und allzu wohlfeilen das Mittel hält, wonach auch
2) die Mahlmetze zu 1 Gr. 6 Pf. zu rechnen, und käme dem Brandweinbrenner, wenn er bey theuern Jahren mehr geben müſſen, dagegen zu Statten, daß er bey wohlfeilen Jahren dieſelbe geringer bezahlte.
3) Die Acciſe beträgt pro Scheffel Rocken 4 Gr. 6 Pf.
4) Die Zieſe aber 1 Gr. und
5) Die Kriegesmetze in den Landſtädten 6 Pfennige, in Berlin aber der Mahlmetze gleich.
6) Das Mahlgeld 6 Pfennige.
7) An Mühlen-Fuhrlohn, à 3 Pf. pro Scheffel.
8) An Wagegeld aber nur 2 Pf.
9) Für Bärme, 2 Groſchen. Denn, obwohl nicht allenthalben ſo viel dazu angewendet werden darf, zumahl im Sommer dieſelbe leicht ſauer wird, und alſo um ein geringes Geld zu haben iſt, ſo koſtet

ſelbige

ſelbige doch öfters mehr, zumahl da nicht allein die beſte Wärme zum Brandwein erfordert wird, ſondern dazu mit großem Vortheil die Bierhefen und Neigen anzuwenden ſind; und ob zwar

10) nicht allenthalben Kümmel oder Anieß zum Abziehen beym Brandweinbrennen gebraucht wird, ſo iſt es doch, da derſelbe zur Geſundheit dienet, eine ſo nöthige als nützliche Sache, dafür 1 Groſchen anzuſchlagen.

11) Weil auch zu 1 Scheffel Brandweinſchrot wenigſtens $\frac{1}{8}$ Klafter Holz erfordert wird, und der Mittel-Preis, inclusive dem Anfuhr = Hauerlohn und Acciſe, 6 Groſchen dafür beträgt, ſo iſt auch nicht weniger, als ſo viel, dafür zu rechnen.

12) Für Licht und Kien, Beſen, Abnutzung des Geräthes und der Blaſe, würden wenigſtens 1 Gr. 6 Pf. pro Scheffel anzuſetzen ſeyn.

13) Das dem Schenker für ſeine Mühe zum Profit frey zu laſſende 10te Schenkquart, würde ebenfalls beym Weitzen 5 Gr. 5 Pf., und beym Rocken 5 Gr. 1 Pf. pro Scheffel betragen.

14) Dem Brandweinbrenner aber würden, zu Abtragung der öffentlichen Onerum, desgleichen für ſeine Mühe und Profit, und ſeinem und ſeiner Familie Unterhalt, wenigſtens 7 Gr. 6 Pf. zu accordiren ſeyn, welches auf das Quart ungefähr $4\frac{1}{2}$ Pf. beträgt, wobey derſelbe auch wohl beſtehen könnte, weil er wenigſtens bey jedem Scheffel Brandwein-Schrot noch 2 Gr. Spühlicht zur Viehmäſterey profitiret.

Da nun, alle dieſe Poſten zuſammen gerechnet, 2 Thlr. 6 Pf. auf 1 Scheffel Rocken ausmachen, und von ſolchen 12 Quart berliner Maß gezogen werden: ſo wäre das Quart in 18 Dreyermäßchen einzutheilen, und pro-

profitiret das Publicum, nach der oben angezeigten Probe, weil bey einer Taxe von 3 Gr., 20 dergleichen Mäßchen bisher auf 1 Quart gegangen ſind, dabey 6 Pfennige.

Anlangend das andere Stück, wie nähmlich der Brandwein in ganzen Tonnen oder Quarten zu verkaufen iſt, ſo würde hierbey der zu jeder Taxzeit vorfallende Getreide-Preis wohl zum Grunde genommen werden müſſen, und alſo die Taxe zwar nach angeführten Principiis regulativis zu machen, dabey aber die Sätze an Unkoſten für den Brandweinſchrot und Mahlmetze nach dem Marktpreiſe anzuſchlagen, ingleichem das Quantum an Schenkquart ſo zu rechnen ſeyn, als nach Proportion der 10te Theil aller zu 1 Scheffel Brandweinſchrot erforderlichen Koſten beträgt, weil das 10te Schenkquart dem Schenker für ſeine Mühe frey zu laſſen iſt.

Gleicher Geſtalt würde die Taxe von dem Weitzen-Brandweinſchrote nach Proportion des Getreidepreiſes verfertiget werden müſſen.

Daß aber der Brandweinbrenner nach dem Durchſchnitt, 1 Scheffel Rocken dem andern zu Hülfe gerechnet, 12 Quart pro Scheffel Rocken und 13½ Quart pro Scheffel Weitzen, ziehen könne, iſt, der Erfahrung nach, wohl unſtreitig. Denn, obgleich aus manchem Scheffel nur 10 bis 11 Quart gezogen werden können, nachdem das Korn dickhülſig iſt oder nicht, oder nachdem es alt iſt, ſo werden dennoch öfters 13 bis 14 Quart von 1 Scheffel gezogen, und nach eben ſolcher Proportion fällt der Weitzenbrandwein aus. Mithin würde die Anfertigung der Weitzen- und Rocken-Brandweintaxe, wenn ſolcher Tonnen- oder Quartweiſe zu verkaufen iſt, nach dem Schema ſub A, die beſtändigen Taxen aber, nach Mäßchen Dreyerweiſe zu verſchenken, von Rocken und Weitzen, nach dem Schema ſub B, einzurichten ſeyn.

A.

A.
Schema der Brandweintaxe,

wie ſolche, wenn der Weitzen 22 Gr. und der Rocken 20 Gr. gilt, anzufertigen, und wonach die Brandweinbrenner das Quart, oder die Tonne, Brandwein zu verkaufen hätten.

Ausgabe.	Von Weitzen-Brand			Rocken-wein.		
	Rtl.	Gr.	Pf.	Rtl.	Gr.	Pf.
1. Zu 1 Scheffel Brandwein werden erfordert ¼ Malz	—	5	6	—	5	—
¾ Schrot	—	16	6	—	15	—
Summa 1 Scheffel.						
2. An Mahlmetze 1 Metze pro Scheffel	—	1	5	—	1	3
. An Acciſe	—	5	—	—	4	6
4. — Zieſe	—	2	—	—	1	—
5. — Kriegsmetze	—	—	6	—	—	6
6. — Mahlgeld	—	—	6	—	—	6
7. — Mühlen-Fuhrlohn	—	—	3	—	—	3
8. — Wagegeld	—	—	2	—	—	2
9. Zu Bärme	—	2	—	—	2	—
10. — Gewürz	—	1	—	—	1	—
11. — Holz ⅛ Klafter	—	6	—	—	6	—
12. Für Licht, Kien, und Abnützung des Geräths	—	1	6	—	1	6
13. Für das 10te Schenkquart dem Schenker	—	4	11	—	4	7
14. An Profit für den Brandweinbrenner	—	7	6	—	7	6
Summa aller Koſten	2	6	9	2	2	9
Hiervon abgezogen das Spühlicht und der Trank zur Viehmäſtung.	—	2	—	—	2	—
bleibt	2	4	9	2	—	9
Alſo gilt das Quart Weitzenbrandwein, wovon 13 Quart pro Scheffel gezogen werden, 4 Gr. thut von 13 Quart	2	4	—	—	—	—
Das Quart Rockenbrandwein, wovon 12 Quart pro Scheffel gezogen werden, 4 Groſchen, thut von 12 Quart	—	—	—	2	—	—
und die Tonne Brandwein	16	—	—	16	—	—

B.

Schema der unveränderlichen Brandweintaxe,

wie ſolche, wenn der Scheffel Weitzen zu 1 Rthlr 4 Gr. und der Rocken zu 1 Rthlr. angeſchlagen wird, anzufertigen, und wonach die Brandweinſchenker das Quart oder Mäßchen zu verſchenken haben.

Ausgabe.	Von Weitzen-Brand-wein. Rtl.	Gr.	Pf.	Von Rocken-wein. Rtl.	Gr.	Pf.
1. Zu 1 Scheffel Brandwein werden erfordert						
¼ Malz ſ ſ ſ	—	7	—	—	6	—
¾ Schrot ſ ſ ſ	—	21	—	—	18	—
Summa 1 Scheffel.						
2. An Mahlmetze ſ ſ ſ	—	1	8	—	1	6
3. — Acciſe ſ ſ ſ ſ	—	5	—	—	4	6
4. — Zieſe ſ ſ ſ ſ	—	2	—	—	1	—
5. — Kriegsmetze ſ ſ ſ	—	—	6	—	—	6
6. — Mahlgeld ſ ſ ſ	—	—	6	—	—	6
7. — Mühlen-Fuhrlohn ſ ſ	—	—	3	—	—	3
8. — Wagegeld ſ ſ ſ	—	—	2	—	—	2
9. Zu Bärme ſ ſ ſ ſ	—	2	—	—	2	—
10. — Gewürz ſ ſ ſ ſ	—	1	—	—	1	—
11. — Holz ⅛ Klafter ſ ſ	—	6	—	—	6	—
12. Für Licht, Beſen, Kien, und Abnützung des Geräthes ſ ſ	—	1	6	—	1	6
13. Für das Schenkquart dem Schenker	—	5	5	—	5	1
14. An Profit für den Brandweinbrenner ſ ſ ſ ſ	—	7	6	—	7	6
Summa aller Koſten	2	13	6	2	7	6
Hiervon abgezogen das Spühlicht und der Trank zur Viehmäſterey	—	3	—	—	2	—
bleiben	2	10	6	2	5	6
Von 1 Scheffel Weitzen 13 Quart, à 18 Mäßchen, thut 234 Mäßchen, à 3 Pf. facit ſ ſ ſ	2	10	6			
Von 1 Scheffel Rocken 12 Quart, à 18 Mäßchen, thut 216 Mäßchen, à 3 Pf. facit ſ ſ ſ	—	—	—	2	6	—

Alſo

Alſo gilt das Quart Brandwein 4 Gr. 6 Pf.
das Mäßchen — — = 3 Pf.

S. Hrn. geh. R. von Thile Nachricht von der Churmärk. Contributions- und Schoß-Einrichtung. Neue Aufl. Halle und Lpz. 1768, 4. S. 701—706.

Zu Berlin, wird die Brandweintaxe, d. 1 Apr. und den 1 Oct. jeden Jahres gemacht, weil alle halbe Jahre in den Mühlen der Preis von denen, von den Brandweinbrennern nach dem Marktpreiſe an die Mühlen-Caſſe zu bezahlenden, Metzen reguliret wird, und um benannte Zeit die Abgabe von den Metzen bekannt iſt.

Ich füge hier die neueſten Taxen für gegenwärtiges halbe Jahr bey.

Nach den vom 1 Oct. 1774, bis 30 März 1775, zum Behuf der Metz- und Mahlgelder formirten halbjährigen Durchſchnitten, kommt der Scheffel Weitzen auf 1 Thl. 15 Gr. 4 Pf.; der Scheffel Rocken, auf 1 Thl. 3 Gr. $10\frac{1}{2}$ Pf. und der Scheffel große Gerſte und kleine Gerſte zuſammen, auf 18 Gr. $2\frac{1}{2}$ Pf. zu ſtehen.

Der Kornbrandwein muß wenigſtens 5 bis 6 Grad halten.

I. Taxe vom Weitzen-Brandwein.

				Rtl.	Gr.	Pf.
1. Für 1 Winſpel Weitzen, à 1 Rthlr. 15 Gr 4 Pf.				39	8	—
2. An Acciſe und Mühlen-Gefällen,	tlr.	gr.	pf.			
a. Acciſe, pro Winſpel =	18	—	—			
b Handlungs-Acciſe, à 2 Pf. pro Groſchen = = =	3	—	—			
c. Metzgeld à 2 Gr. 6 Pf. pro Scheffel, thut pro Wſpl. =	2	12	—			
d. Mahlgeld = = =	—	12	—			
e. Wagegeld = = =	—	4	—			
f. Umſchüttegeld = =	—	8	—			
g. Mühlen-Fuhrlohn = =	1	—	—			
h. Für den Erlaubnißſchein =	—	—	4			
i. Dem Sackträger = =	—	4	—	25	16	4
Latus				65	—	4

		Rthl.	Gr.	Pf.
Transport		65	—	4
3. Für Holz,				
Weich Holz zum Brennen, $\frac{2}{8}$ Haufen		3	20	6
Hart Holz zum Darren, $\frac{1}{8}$ Haufen		2	7	6
Dammgeld		—	—	4½
4. Für Holz-Fuhrlohn		—	12	—
5. Für Bärme, 4 Faß, das Faß zu 12 Quart, und das Quart à 1 Gr. gerechnet,		2	—	—
6. Für Böttcherlohn		—	12	—
7. Für Blaſenzins		—	16	—
8. Für Licht, Beſen, Säcke ꝛc.		—	8	—
9. Dem Brenner an Hausmiethe, Knechtelohn, Unterhalt und Abtragung der bürgerlichen Laſten	9. 14. 9.			
Davon gehen ab, für Trank	8 — —	1	14	9
Summa		76	19	5½

Alſo gilt, weil von 1 Winſpel Weitzen, 432 Quart Brandwein fallen, das Quart Weitzen-Brandwein 4 Gr. 3 Pfennige.

II. Taxe vom Rocken-Brandwein.

	Thl.	Gr.	Pf.	Rthl.	Gr.	Pf.
1. Für 1 Wſpl. Rocken, à 1 Thl. 10 Gr. 3½ Pf.				27	21	—
2. An Acciſe und Mühlen-Gefällen,						
a. Acciſe, à 14 Quart pro Scheffel, à 1 Gr. beträgt pro Winſpel	14	—	—			
b. Handlungs-Acciſe, à 2 Pf. pro Quart	2	12	—			
c. Metzgeld, à 1 Gr. 9 Pf.	1	18	—			
d. Mahlgeld	—	12	—			
e. Wagegeld	—	4	—			
f. Für den Erlaubnißſchein	—	—	4			
g. Umſchüttegeld	—	8	—			
h. Mühlen-Fuhrlohn	1	—	—			
i. Dem Sackträger	—	4	—	20	10	4
Latus				48	7	4

	Rtl.	Gr.	Pf.
Transport	48	7	4
3. Holz zum Brennen und Darren, wie bey der Weitzen-Taxe	6	4	—
Dammgeld	—	—	4½
4. Für Holz-Fuhrlohn	—	12	—
5. — Bärme	2	—	—
6. — Böttcherlohn	—	12	—
7. — Blaſenzins	—	16	—
8. — Licht, Beſen, Säcke ꝛc.	—	8	—
9. Dem Brauer pro ſuſtentatione 9. 14. 9. Hiervon abgezogen die Einnahme für Trank 8. — —	1	14	9
Summa	60	2	5½

Alſo gilt, weil von 1 Winſpel Rokken, 336 Quart fallen,
das Quart Rocken-Brandwein
4 Groſchen 5½ Pfenn.

III. Taxe vom Gerſten-Brandwein.

	Thl.	Gr.	Pf.	Rtl.	Gr.	Pf.
1. Für 1 Winſpel Gerſte, à 18 Gr. 2½ Pf.				18	5	—
2. An Acciſe und Mühlen-Gefällen						
a. Acciſe für 288 Quart, à 1 gr.	12	—	—			
b. Handlungs-Acciſe, à 2 Pf.	2	—	—			
c. Metzgeld à 1 Gr. 2 Pf.	1	4	—			
d. Mahlgeld	—	12	—			
e. Wagegeld	—	4	—			
f. Für den Erlaubnißſchein	—	—	4			
g. Umſchüttegeld	—	8	—			
h. Mühlen-Fuhrlohn	1	—	—			
i. Dem Sackträger	—	4	—	17	8	4
3. Für Holz, wie oben				6	4	—
Dammgeld				—	—	4½
4. Für Holz-Fuhrlohn				—	12	—
5. — Bärme				2	—	—
6. — Böttcherlohn				—	12	—
7. — Blaſenzins				—	16	—
8. — Licht, Beſen ꝛc.				—	8	—
9. Dem Brauer, pro ſuſtentatione, nach Abzug 8 Rthlr. für Trank				1	14	9
Summa				47	8	5½

Alſo gilt, weil von 1 Winſpel Gerſte 288 Quart fallen, das Quart Gerſten-Brandwein 3 Groſchen 11 Pfennige.

Durchſchnitt.

1 Quart Weitzen-Brandwein, gilt	-	4 Gr.	3 Pf.
1 — Rocken-Brandwein,	-	4 —	$3\frac{1}{2}$ —
1 — Gerſten-Brandwein	-	3 —	11 —
Es koſten alſo 3 Quart	-	12 Gr.	$5\frac{1}{2}$ Pf.

Thut im Durchſchnitt 4 Gr. 2 Pfennige.

Berlin, d. 2 Jun. 1775. Königl. Preußiſches Policey-Directorium.

Von der Taxe der deſtillierten oder abgezogenen, ſowohl einfachen als doppelten Brandweine, werde ich unter dem Art. Deſtillieren, das Nöthige beybringen.

Brandwein-Trank, ſiehe oben S. 470.

Brand-Wunden, ſiehe **Brand**, S. 361, fgg.

Brandebourg, heißt, bey den Blumiſten eine Tulpenſorte, deren Farben in einem matten Weiß und einem tauben-halsfarbigen Roth beſtehen.

Brandenburgiſch Bier, Alter Claus genannt; ſiehe unter **Bier**, Th. V, S. 28.

Brandenſtein, wird eine Gattung des meißner Porzellans genannt, welches ſonſt auch Ozier heißt. Man theilet es in **ordinär** *Ozier* oder **Brandenſtein**, und in **Neu-***Ozier*, oder **Neu-Brandenſtein**. Letztere Sorte iſt koſtbarer im Preiſe, als erſtere.

Brandevin, ſiehe **Brandwein**.

Brandung der Wellen, ſiehe unter **Welle**.

Branle, ſiehe **Hängematte**.

Branten, werden die **Bären-Tatzen** oder **Füße** bey den Jägern genennet.

Braque, eine Art **Spür-Hunde**; ſiehe unter **Hund**.

Bras, ſiehe **Arm**. **Braſſen**.

Braſilianiſche Bohne, ſiehe unter **Bohne**.

Braſilien-Holz, ſiehe **Fernambuk**.

Braſilien-Pfeffer, ſiehe **Pfeffer**. (Spaniſcher)

Braſilien-Tobak, ſiehe unter Tobak.

Braſilienſe Balſamum, Copahubalſam; ſiehe unter Balſam.

Braſme, ſiehe Braſſen.

Braſſe, ein gewiſſes Långenmaß; ſiehe Klafter.

Braſſe, Bratzen, Fr. Braſſe, Ital. Braccio, eine Art von einer gewiſſen Elle, oder ein Långenmaß, welches dienlich iſt, in die Långe gezogene und ausgeſpannte Kōrper, als z. E. Tůcher, ſeidene und wollene Zeuge, Leinwand und andere dergleichen Waaren, zu meſſen.

Die Braſſe iſt faſt in ganz Italien gebråuchlich, ob ſie gleich, nach Beſchaffenheit der Oerter, von verſchiedener Långe iſt. Zu **Venedig, Bologna, Modena** und **Mantua**, hat die Braſſe 1 Fuß 11 Zoll, 3 Linien, welches $\frac{8}{15}$ einer pariſer Elle macht; mithin betragen 15 venetianiſche und bologneſer Braſſen 8 pariſer Ståbe (Aunes de Paris); 100 Braſſen aber zu wollenen Zeugen zu Venedig, machen $106\frac{1}{4}$ Braſſen zu ſeidenen. Zu **Lucca** iſt die Braſſe dem piemonteſiſchen Ras gleich; ſie hålt aber 1 Fuß, 9 Zoll, 10 Lin. welches $\frac{1}{2}$ pariſer Elle betrågt. Zu **Florenz** und **Livorno** hat die Braſſe 1 Fuß, 9 Zoll, 4 Lin. welches $\frac{94}{100}$ pariſer Elle macht; folglich betragen 100 Braſſen zu Florenz 49 bis 50 pariſer Ellen. Zu **Mailand** hat die Braſſe, deren man ſich zu Ausmeſſung der ſeidenen Zeuge bedient, 1 F. 7 Z. 4 L. d. i. $\frac{4}{9}$ der pariſer Elle; und betragen alſo 9 ſolche mailåndiſche Braſſen, 4 pariſer Ellen. Diejenige Braſſe aber, welche zu Mailand zur Ausmeſſung der wollenen Zeuge beſtimmt iſt, iſt der hollåndiſchen Elle gleich, und hat 2 Fuß, 11 Linien, welches $\frac{4}{7}$ pariſer Elle macht; und 100 Braſſen zu wollenen Zeugen, machen ihrer $125\frac{3}{4}$ zu ſeidenen. Zu **Bergamo** hålt die Braſſe 1 F. 7 Z. 6 L. welches $\frac{5}{9}$ der pariſer Elle iſt; und machen alſo 9 Braſſen zu Bergamo, 5 pariſer Ellen; oder 100 pariſer Ellen betragen $178\frac{3}{4}$ Braſſen zu Bergamo.

Das Verhåltniß aller verſchiedenen Braſſen in Italien, iſt aus einem zu Venedig 1748 gedruckten Buche: Bilancio di tutti li peſi &c. zu erſehen.

Braſſelet, ſiehe Arm-Band.

Braſſen, Braſem, Brachſe, Brachsme, L. Cyprinus Brama *Linn* Fr. Braſme, Brème, heißt eine zum Karpfengeſchlecht gehōrige Art eßbarer Flußfiſche, welche dem gemeinen Karpfen gleichet, aber breiter und flacher,

mit größern Schuppen bedeckt, und minder ſchmackhaft iſt. Sie wird gemeiniglich mit dem Th. V, S. 725, beſchriebenen Bleih verwechſelt.

Der Braſſen hält ſich gern in langſam fließenden Ströhmen und großen Landſeen auf. In der Oder fängt man ziemlich große, noch größere aber in den in der Neumark befindlichen Landſeen. Sie werden von Einigen, jedoch mit wenig Vortheil, in die Teiche geſetzt. Sie brauchen lange Zeit zum Wachsthum. Wo andere Fiſche wegen des kalten Grundes nicht fortkommen wollen, da gedeihet der Braſſen am beſten. Er lebt vom Märgel und von leimiger Erde im Grunde, wie auch von den Kräutern, die in ſeichten Orten wachſen. Seine Leichzeit iſt im April. Er braucht nichts, woran er ſich dränget, ſondern nur untiefes Waſſer in Buſen und Sümpfen. Vor Getöſe und Gepolter iſt er allemahl ſcheu, am meiſten aber in der Leichzeit, ſo daß ſich die Fiſcher deswegen genau in Acht nehmen müſſen. Daher hält man auch in Schweden nach des Hrn. Lund Bericht, im 23 B. der überſ. Schwed. Abhandl. S. 187, in einer und andrer Kirche, die unweit der Braſſenfiſchereyen liegen, mit allem Glockengeläute, an den zur Leichzeit dieſes Fiſches einfallenden Sonn- und Feſttagen, inne, weil man von alten Zeiten her aus der Erfahrung hat, daß derſelbe, wenn er auch millionenweiſe eingegangen wäre, ſofort zur See ſtreicht, ſobald man an dem Ufer mit Glocken zu läuten angefangen hat. Uebrigens ſoll dieſer Fiſch ſehr dem Bandwurme unterworfen ſeyn, worüber man den 9 B. der überſ. Schwed. Abh. S. 122, f. nebſt einem daſelbſt befindlichen Abriß ſolcher Band-Würmer, nachſehen kann; und die Fiſcher wollen es aus 3 Zeichen erkennen, daß der Braſſen einen Band-Wurm in ſich habe; nähmlich, wenn er 1) dunkler ausſieht, 2) nicht ſo breit iſt, wie andere Braſſen, und 3) wenn er auf dem Rücken dünn und ſcharf iſt.

Man

Man fängt die Braſſen ſowohl im Sommer, da ſie etwas magerer ſind, als auch im Winter unter dem Eiſe.

Im Herzogthum Zelle iſt die Braſſenfiſcherey merkwürdig. Hr. D. Taube beſchreibt ſie im 1 St. ſeiner Beyträge zur Naturkunde des Herzogth. Zelle, S. 56, auf nachſtehende Art. „Dieſe Fiſcherey wird im Auguſt, und bey heiterm Wetter, angeſtellt, wenn ein Gewitter zu vermuthen ſteht. Die Fiſcher glauben, daß ſich alsdann die Braſſe beſſer treiben laſſe. Einige derſelben ſetzen ſich in einen Kahn, und einer ſchlägt beſtändig die Trommel, indem der Kahn mit dem Strohme treibt. An dem Ufer gehen Einige, die mit Steinwerfen und Stangen, welche dort **Plümpers** genennet werden, ein beſtändiges Geräuſch machen. Auf dieſe Art treiben ſie eine Menge Braſſen vor ſich her, bis ſie unterwärts an die andere Partey der Fiſcher kommen, welche ſie mit ihren Netzen erwarten, und einen reichen Fang thun, welcher oft wohl einige Centner am Gewichte beträgt“.

Die Zurichtung zum Eſſen, iſt eben dieſelbe wie beym Karpfen. Am häufigſten wird er auf dem Roſte gebraten, und alsdann, wie der Hecht, zugerichtet. Oder, man macht nur eine Soße darüber mit friſcher Butter, Peterſilie, kleingehackten Zwiebeln, Salz, Pfeffer, und einem Löffelvoll Eſſig. Beym Anrichten zum Vorgerichte belegt man den Rand mit marinirten Fiſchen, u. d. gl.

Braſſen, (Gold-) Goldforelle; ſiehe **Forelle.**

Braſſen, (Meer-) der röthliche, der bahamiſchen Inſeln; ſiehe **Anthias-Fiſch.**

Braſſen, Fr. Bras, werden an einem Schiffe diejenigen Taue oder Seile genennet, welche an den Enden der Raaen oder Segelſtangen befeſtigt ſind, und womit man dieſe nach dem Winde lenken und wenden kann. Vor dem Winde müſſen beyde Braſſen feſt ſtehen; bey dem Winde oder halben Winde aber wird die eine angehalten, und die andere abgeführet, damit das Segel allezeit vollſtehen kann. Dieſe Operation nennen die Schiffer **braſſen,** Fr. braſſer; und heißt bey

ihnen, die Ree iſt gebraſſet, ſo viel, als: man hat die Ree vermittelſt der Braſſen nach dem Winde gerichtet.

Das Tau, welches am Beſansraa die Braſſe vorſtellt, heißt Fr. Ourſe, und bey den Holländern Pispot.

Braſſer, ſiehe Bierbrauen, und Braſſen.

Braſſica, ſiehe Kohl.

Braſſica canina, ſiehe Bingelkraut. (Wildes)

Braten, Gebratenes, L. Caro aſſa oder aſſata, Fr. Rot, Roti, oder Rotiſſerie, nennet man dasjenige Fleiſch von zahmen oder wilden Vieh, von Geflügel, Vögeln, und d. gl. welches am Feuer und von ſtarker Hitze zum Eſſen dergeſtalt gargemacht worden iſt, daß das Fleiſch durch Ausziehung der darin befindlichen Feuchtigkeit, welche nunmehr durch des Feuers Hitze nach den äuſſern Theilen gezogen worden, und ſich nebſt dem an das Fleiſch gewachſenen und ebenfalls flüſſig gemachten Fette vermengt hat, nicht nur ganz mürbe und ſaftig zubereitet wird, ſondern an deſſen Theilen auch von ſolcher Feuchtigkeit und dem Fette eine Rinde entſteht, die, wenn das fleißige Begießen mit Butter dazu kommt, dergleichen Eſſen nicht nur ſchmackhafter, ſondern auch, wegen ſeiner ſchönen gelben oder braunen Farbe, anſehnlicher macht.

Die Operation ſelbſt, wodurch das Fleiſch auf die jetzt beſchriebene Art zubereitet und gargemacht wird, heißt das Braten, L. Aſſare oder Aſſatio, Fr. Rotir. Durch die Hitze des Feuers wird der wäſſerig-gallertige Saft des Fleiſches in ſo ſtarke Bewegung geſetzt, daß es alle Zwiſchenräume deſſelben auf das genaueſte durchdringt, und das Fleiſch nicht allein mürber macht, ſondern auch deſſen Miſchung faſt ſtärker verändert, als bey dem Kochen geſchieht. Durch das Braten wird alſo die nahrhafte Brühe des Fleiſches zwar ebenfalls, wie bey dem Kochen, aufgelöſet, aber nicht mit Waſſer vermiſcht, ſondern zwiſchen den Fäſerchen des Fleiſches zurück gehalten. Die wäſſerigen Theile des Fleiſches und ſein flüchtiger Dunſt, gehen bey dem offenen Braten davon, daher

daher verliert das gebratene Fleiſch etwas von ſeiner Nahrhaſtigkeit; es iſt aber an Geſchmack angenehmer, und meiſtens leicht verdaulicher. Allein, das Fleiſch muß nicht zu ſtark gebraten ſeyn, wenn es nahrhaft, von milder Beſchaffenheit, ſchmackhaft und leichtverdaulich bleiben ſoll. Ein guter Braten muß ſo ſaftig ſeyn, daß er von gut ausgekochter Brühe ſtrotzet, und daß ſich dieſelbe, wenn man aus dem dicken Fleiſche einen Kegel herausſchneidet, in der Höhle ſchnell ſammlet, und einen kleinen Bechervoll nahrhafter Brühe darſtellet. Auf ſolche Art braten die Engländer ihr Fleiſch. Wenn man zu ſtarke Hitze gibt, oder das Fleiſch zu lange braten läßt, ſo werden auch ſeine nahrhafte Theile fortgetrieben und ausgetrocknet, und man behält ein Gerippe von trockenen Faſern übrig, welches man in gewiſſen Krankheiten, wo man den Körper austrocknen will, genießen läßt, und insgemein Braten= oder Hunger=Cur nennet.

MICH. ALBERTI diſſ. de cura aſſatoria, von der Braten=Cur, Hal. 1748, 4. 4 B.

Durch eine ſtarke Hitze wird ein Braten ganz braun oder gar ſchwarz; alsdann aber wird der Saft, ſonderlich auf der Oberfläche des Fleiſches, branſtig (empyrevmatiſch). Dergleichen Braten iſt nicht allein, wie ſchon geſagt, faſt gar nicht nahrhaft, ſondern er iſt auch ungeſund, weil er das Blut durch den zum Theil in ein feuriges Oehl verwandelten Saft des Fleiſches erhitzet. Um nun zu verhüten, daß das Fleiſch nicht zu empyrevmatiſch und zu trocken werde, pflegt man die kleinen Stücke Fleiſch mit Speckſchnitten, oder nur mit Papier, das mit Butter oder einer andern Fettigkeit beſtrichen iſt, zu belegen. Die großen Stücke Fleiſch pflegt man mit Butter, Fett und fettigen Brühen fleißig zu begießen, damit das Feuer ſeine Faſern nicht unmittelbar berühre, und das Empyrevma weiter treibe, zugleich aber auch die Oberfläche deſto geſchmeidiger bleibe. Ein großes und dickes Stück Fleiſch kann nie gut gebraten werden, wenn

es

es nicht in der Mitte noch ein wenig roh iſt; denn es wird, um daſſelbe in der Mitte völlig gar zu braten, ein ſolcher Grad der Hitze, der es nothwendig in ſeinem Umfange austrocknet, erfordert.

Der Arzt, 35 St. S. 153.
Zückert allgemeine Abhandlung von den Nahrungsmitteln. Berl. 1775. gr. 8. S. 90, f.

Das Braten geſchieht theils an Spießen, welche man am Feuer bald durch Menſchen umtreiben, bald durch den Bratenwender umdrehen läßt; theils in dem Ofen, welches ein gemeiner Backofen, oder ein beſonders dazu geſetzter Bratofen, ſeyn kann; theils in gewiſſen irdenen Töpfen und Pfannen, die mit guten darauf paſſenden Deckeln verſehen ſind; theils auf dem Roſte, da man kleine Vögel, Kalbsrippen, dünngeſchnittene und geſpickte Stücke Fleiſch, und überhaupt eine Speiſe, die bald gar werden ſoll, auf denſelben über gutes Kohlen-Feuer leget, und darauf abbratet; wie aus den folgenden Artikeln mit mehrern zu erſehen iſt.

Was insbeſondere den Topf-Braten betrifft, ſo leget man ein gutes und ganzes Stück Fleiſch, mit etwas Speck und Butter in eine Caſſerole oder irdenen Topf, welcher oben, nachdem noch mancherley gut Gewürz, nebſt etlichen Löffeln Wein oder Weineſſig dazu gethan worden, mit einem Deckel wohl verwahrt und verſchloſſen werden kann. Hierauf ſetzt man das Geſchirr in Kohlen, und läßt es alſo in ſeinem eigenen Dunſte, und in der von ſich gegebenen Soße, gar und mürbe werden; oben auf den Deckel aber ſchüttet man zuletzt ebenfalls Kohlen, damit es etwas bräunlich anlaufe.

Was das ſo genannte *Occaſions*-Braten betrifft, da man vermittelſt eines Lampenfeuers, und einer beweglichen blechernen Maſchine, ſonderlich kleines und zartes Vogelwerk garmacht, oder ſich auf Reiſen alſo hilft, daß man gar kein Feuer oder Pfanne gebrauchet, da man nähmlich ein Stück Stahl recht glühend werden läßt, in ein ausgenommenes Huhn ſteckt, und ſolches in Tücher einwickelt; wie auch, wenn man, auf gute Soldatenmanier, eine Keule oder Schulter an einen Strick bindet,

ſelbige

ſelbige über ein Feuer hängt, und den Strick vermittelſt des Bratens feſt zuſammen drehet, daß er hernach von ſelbſt auflaufe, und eine Weile den Braten umdrehe: ſo will ich dieſes an ſeinen Ort geſtellt ſeyn laſſen, und führe es mehr Erzählungsweiſe, als zur Nachahmung, an. Wohin auch die Art der Braſilianer zu rechnen iſt, welche eine Grube in die Erde machen, den Boden mit großen Baumblättern beſtreuen, das Fleiſch, welches ſie braten wollen, darauf legen, dieſes oben mit eben dergleichen Blättern zudecken, mit etwas Erde wiederum überſchütten und zuſcharren, ein großes Feuer darüber machen, und es ſo lange im Brande erhalten, bis das Fleiſch, ihrer Meinung nach, genug gebraten iſt.

In Sibirien iſt eine beſondere Art zu braten gebräuchlich, welche Hr. Gmelin, in ſeiner **Reiſe durch Sibirien**, folgender Maßen beſchreibt: „Weil die Bratski hier herum an allerley Vieh keinen Mangel hatten, ſo wünſchten wir noch eine kleine Art Braten zu ſehen, welche jenſeit dem See Baical ſehr gebräuchlich iſt, und darin beſteht, daß das Fleiſch eines Thieres in der Haut eben deſſelben Thieres gebraten wird. Die hieſigen Bratski wußten nichts davon; aber unſer Dolmetſcher hatte es genug bey den jenſeit des Sees wohnenden Bratski geſehen, und mit verzehren helfen, ſo daß er ſich gleich anboth, bey dieſem Gerichte Koch zu ſeyn. Er nahm ein Ziegenlamm, und drehte ihm etliche Mahl den Kopf herum, bis kein Leben mehr in ihm war. Alsdann löſete er ihm die Haut ab, dergeſtalt, daß keine Wunde darein kam. Er fing von den Hinterfüßen an, und löſete ſolche gegen den Kopf zu, ab, welchen er daran ſitzen ließ, nachdem er das Wirbelbein davon abgeſchnitten hatte. An der Haut ließ er faſt überall etwas Fleiſch, um derſelben dadurch eine größere Dicke zu geben. Das von der Haut abgelöſete Fleiſch und Knochen wurden nach den Gelenken in viele kleine Stücke geſchnitten. Netz, Leber und Bruſtbein legte man beſonders. Mittlerweile wurden Kieſelſteine auf einem Holzfeuer heiß gemacht, doch nicht ſo ſtark, daß ſie geglühet hätten. Nach dieſen Vorbereitungen wurde das abgezogene Fell ſo gehalten, daß der Kopf nach unten ſah, und ein großer kalter Kieſel hinein gelaſſen; dicht an dieſen ward das Fell zugebunden, welches deswegen geſchieht, damit der Kopf gänzlich geſchloſſen ſey, und keine Wärme durch ihn heraus gehen könne. Alsdann goß man ein Par Schalen kalt Waſſer in das Fell, warf darauf heiße Steine ein, nach demſelben Fleiſch, alsdann wieder Steine, u. ſ. f. bis das Fell mehr als halb voll wär. Hierauf wurde daſſelbe bey dem Hin-

Hintern feſt zugeſchnüret, und hin und her gezogen, und gewergelt. Es brannte aber bald ein Loch durch, welches man, ſo gut es ſich thun ließ, mit Steinen zuhielt; mit dem Hin- und Herziehen deſſelben aber fuhr man noch eine Weile fort, bis die Haare gelb und los zu werden anfingen. Der Koch hatte es darin verſehen, daß er nicht allenthalben Fleiſch genug an der Haut hatte ſitzen laſſen; denn dadurch würde er verhindert haben, daß das Fell nicht ſo geſchwinde durchgebrannt wäre. Dieſen Fehler geſtand er ſelbſt; und wofern derſelbe nicht geſchehen wäre, ſo würde, wie er hinzu ſetzte, nach einigem Hin- und Herziehen des Felles ein großer Knall entſtanden ſeyn, welcher anzeigt, daß das Fleiſch gar ſey. Hier wurde es ohne dieſen Knall gar. Die Haare wurden um und um an dem Felle ausgezogen, und der Leib aufgeſchnitten, in welchem man einiges Fleiſch gekocht, anderes gebraten, beydes aber in einer guten fetten Brühe ſchwimmend fand. Das gebratene und geſottene mit der Brühe und dem Felle, darin es zubereitet war, wurde alles zuſammen verzehrt, der Kopf aber weggeworfen. Während dieſer Zubereitung, wurde das Fleiſch, welches nicht in das Fell hinein ging, wie auch das Eingeweide, in einem Keſſel gekocht. Das Bruſtbein und die Leber wurden, jedes beſonders, an einem kleinen Stocke, der in die Erde eingeſteckt und gegen das Feuer geneigt war, durch öfteres Umwenden gebraten, und erſteres als ein Leckerbiſſen verzehret, die Leber aber in kleine Stücke geſchnitten, und je 2 oder 3 Stücklein in einige abgeſchnittene Stücke des Netzes gewickelt, von neuem gebraten, und erſt alsdann gegeſſen. Die Ruſſen in den Gegenden, da dieſes Braten im Gebrauche iſt, nennen es **Tulunit**".

Unter allen ſind die Spieß- und Topf-Braten die ſchmackhafteſten, zumahl, wenn das Fleiſch jung und fett iſt; wofern es aber alt iſt, muß ihm durch ſtarkes Klopfen, oder durch Beitzen in Eſſig, zu Hülfe gekommen werden; wozu noch ein vieles mit beyträgt, wenn man Speck anzündet, und ihn auf den am Spieße ſteckenden Braten abtriefen läßt, immaßen dieſer ſo durchdringend iſt, daß es bis auf das Innerſte ſich zieht, und daſelbſt auch das härteſte Fleiſch mürbe macht.

Wenn der Braten fertig iſt, muß man auch auf eine geſchickte **Anrichtung** deſſelben bedacht ſeyn. In dieſer Abſicht muß man vor allen Dingen darauf ſehen, daß der

der Braten warm zu Tiſche komme; denn, wenn derſelbe bereits etwas erkaltet iſt, verliert er nicht allein ſein Anſehen, ſondern auch den Geſchmack; zumahl, wenn er ohne Brühe gegeſſen werden ſoll. In welchem Falle man ihn, zumahl wenn es Wildbret iſt, mit guter brauner, jedoch geklärter, Butter verſehen muß, mit welcher der Braten ein oder zwey Mahl begoſſen, oder mit der Butter, welche man zum Begießen brauchet, durchgebraten ſeyn muß, damit dieſelbe den Geſchmack vom Braten habe. Wenn nun der Braten in einer warmen Schüſſel angerichtet, und mit vorbeſagter Butter verſehen iſt, muß man ihn mit kleingeſtoßenen Gewürznelken und Citronen-Schalen beſtreuen, den Rand aber mit abgeſchälten Citronenſcheiben, die in Zucker gelegen haben, bedecken. Man kann ſie auch mit Blumen auszieren, auch mit ausgeſtochenem Gebackenes den Rand belegen, oder mit ausgemachten Oliven beſtreuen.

Braten, (Geſellen-) ſiehe in G.

Brat-Birnen, ſiehe unter **Birn**, Th. V, S. 482.

Brat-Bock, Brat-Fuß, Fr. Hâtier, beſteht aus einer eiſernen Stange, die am oberſten Ende eine Gabel, unten aber drey ausgebogene Beine hat, worauf er ſteht. Siehe Fig. 355, A. Die Stange ſelbſt iſt entweder auf den Seiten mit ausgebogenen, und daran geſchweißten Haken, Fig. 355 B, a, verſehen, darin der Bratſpieß ruhet, und ſich in ſelbigen bewegen läßt; oder ſie hat, welches bequemer iſt, einen einzigen Haken, A, b, der ſich in die auf der einen Seite tief eingefeilten Zähne c wohl ſchicket, und nach Belieben hoch oder niedrig geſtellet werden kann. In großen Küchen, wo man mehr als Einen Braten bey einerley Feuer braten muß, brauchet man zwey oben um einen Nagel an einander bewegliche Böcke, C C, worauf zu beyden Seiten die Braten gewendet werden können.

Braten-Cur, ſiehe oben, S. 523.

Braten-Fett, und was an deſſen Statt zu gebrauchen, ſiehe unter **Fett**.

Brat-

Brat=Fiſch, nennet man diejenigen Fiſche, welche, auf dem Roſte gebraten, am ſchmackhafteſten ſind, z. E. der Bleih, Braſſen, Weißfiſch ꝛc. wie wohl auſſer dieſen ſich auch die Hechte, Karpfen, und einige andere Fiſche, braten laſſen.

Ueberhaupt iſt bey dem **Braten der Fiſche** zu merken, daß ſie zuvor ausgeweidet (ausgenommen), geſchuppet, währendem Braten aber fleißig mit Butter oder Oehl begoſſen und beſtrichen, wie auch mit fein geriebener Semmel beſtreuet werden müſſen.

Siehe **Bratheckt**, im Art. **Hecht.**

Brat=Fuß, ſiehe **Brat=Bock.**

Brat=Häring, ſiehe unter **Häring.**

Braten=Meiſter, wird, in großen Küchen, derjenige genannt, der einzig und allein zur Aufſicht über das Gebratene beſtellt iſt, und ſich ſonſt um keine Zurichtung, noch um das gekochte Eſſen, bekümmern darf.

Brat=Ofen, iſt ein auf, unter oder neben dem Küchen-Herde angebrachter, und mit einer eiſernen Röhre verſehener kleiner Ofen, worin man allerley Gebratenes und Gebackenes bequem zum Verſpeiſen fertig machen kann. An einigen Orten pflegt man dergleichen in die Kachelöfen zu bauen; dieſer aber muß alsdann ſauber und rein gehalten werden. Damit derſelbe keinen übeln Geruch verurſache, beſtreuet man deſſen Boden mit Sand, ſtellet einen mit einem breiten Bleche belegten Roſt hinein, und auf ſolchen ſodann erſt die Bratpfanne mit dem Fleiſche. In dem Ofenthürchen wird ein Luftloch gelaſſen, wodurch dem Braten, den Umſtänden nach, die Hitze gegeben und auch temperirt werden kann.

In der ordentlichen Küche ſind die Bratöfen alſo einzurichten, daß die Röhre an allen Seiten frey bleibe, damit unten, oben, und an den Seiten die Hitze daran ſchlagen könne, bis auf die mit einer blechernen Thüre verſehene Vorderſeite, durch welche die Bratpfanne in die Röhre geſchoben wird. Allenthalben wird der Ofen verſchloſſen, bis auf etliche Oeffnungen, durch wel-

che der Rauch aufſteigen kann. An den Seiten können zugleich, auf der Oberfläche des Ofens, Oeffnungen ſeyn, um daſelbſt Töpfe und Kapellen neben die Bratröhre hinunter ſenken zu können, ſo gibt der Ofen einen vielfachen Nutzen, und man kann darin zugleich braten und kochen. Mach hat auch nicht zu befürchten, daß die Speiſen räucherig werden, zumahl, wenn, des Rauches wegen, an die hintere Seite ein 1 Elle weit fortgeführter, und ſo weit vom Ofen abſtehender Rauchzug angelegt, und um ein gut Theil über die Höhe des Ofens geführt wird.

Die bisher gebräuchlichſten Bratöfen ſind von Mauerſteinen, unten ein Herd, eine kleine Spanne darüber wird ein Boden von Dachſteinen gemacht, und alsdann wird die Mauer vollends in die Höhe geführt, und mit Dachſteinen gedeckt. Wenn nun unten glühende Kohlen auf den Herd gelegt ſind, wird die Bratpfanne auf den Boden von Dachſteinen geſetzt, und alſo der Braten gargemacht. Allein, die Kohlen wollen nicht recht heitzen, es ſey denn, daß ihrer viel ſeyn; das Ofen=Loch muß offen bleiben, damit die Kohlen Feuer halten, bis der Ofen recht ſtark durchhitzt worden iſt, da alsdann erſt das Ofenloch zugeſchoben werden kann. Es werden ſolchergeſtalt hierzu viel Kohlen und lange Zeit erfordert. Dieſem allen wird abgeholfen, wenn man einen Brat=Ofen, nach der von Hrn. Leutmann angegebenen Art, anordnet, wovon das Profil Fig. 356 zu ſehen iſt.

Man mache den Herd, z, $2\frac{1}{2}$ Schuh lang, $1\frac{1}{2}$ Schuh breit, und 7 Decimalzoll hoch, worin ein Ofenloch, y, $\frac{1}{2}$ Schuh breit, und eben ſo hoch, iſt. Alsdann ſetze man eine eiſerne (oder auch nur thönerne) Röhre, x, 2 Schuh lang, 12 Decimalzoll breit, und etwa 1 Schuh hoch. Dieſe Bratröhre muß von ſtarken eiſernen Tafeln ſeyn. Man darf auch nur unten und oben eine ſtarke eiſerne Tafel legen, die Seiten aber von Dachſteinen oder Ofenkacheln machen. Dieſe Röhre muß auf 2 ſtarke eiſerne Stäbe, u, alſo geleget werden, daß ſie hinten und auf beyden Seiten von der Ofenmauer abſtehe, und die Gluth und Hitze der Kohlen hinauf gehen, und die Röhre über=

all umgeben könne. Alsdann maure man den Ofen in gleicher Weite, wie der Herd angefangen worden, hinauf, und wölbe oder decke ihn oben, t, mit Mauerſteinen, 5 Zoll über der Röhre, zu; vorn aber über der Mündung der Röhre laſſe man ein Feuermäuerchen S, etwa 3 Zoll ins Gevierte weit, und 1 Schuh hoch, heraus gehen. Vor das Ofenloch y ſowohl, als vor die Bratröhre x, mache man Thüren, welche man nach Belieben, wenn der Ofen erhitzt iſt, zumachen kann. Iſt die Hitze zu ſtark, ſo mache man die Ofenlochthüre zu; iſt ſie noch zu ſtark, ſo mache man die Röhrenthüre auf. Die Bratpfanne muß man nicht auf den Boden der eiſernen Röhre ſetzen, ſondern man macht von Dachſteinen zwo Unterlagen, damit die Bratpfanne hohl zu ſtehen komme. Auch muß der Braten in der Pfanne hohl liegen, damit er nicht in der Brühe des Bratens kochen, ſondern über derſelben recht braten kann.

Brat-Pfanne, iſt ein längliches und am Boden platt ausgewölbtes Gefäß von Thon oder Töpferzeug, verſchiedener Größe, worin die Braten in den Back- oder Brat-Ofen eingeſetzet und gebraten werden. Man hat ſie auch von Eiſenblech mit zwey Handgriffen, oder auch nur mit Einem, und am Boden gleich aus, welche gemeiniglich unter den am Spieße ſteckenden Braten geſetzet werden, damit ſich das davon abtriefende Fett darin auffangen und ſammlen möge.

Brat-Roſt, ſiehe Roſt.

Brat-Schüſſel, ſiehe Brat-Teller.

Brat-Spieß, iſt theils ein großer, an einem Ende zugeſpitzter eiſerner Spieß zu den ſtarken und oft ſehr ſchweren Braten, welcher entweder mit dem ſpitzigen Ende auf den Bratbock geleget, und deſſen anderes Ende mit dem Bratenwender verbunden iſt, oder welcher vermittelſt einer am andern Ende daran gemachten Kurbel von einem Menſchen herum getrieben, und daher auch Hand-Spieß genennet wird; theils aber ſind mittlerer Größe, und auch wohl ganz kleine von Holz, die man gemeiniglich zu mancherley Vogelwerk gebrauchet, und ſchreibet man nebſt dem Weinrebenholze und dem Aeſchen- auch dem Haſel-Holze die Eigenſchaft zu, daß, wenn z. B. einige Lerchen, an dergleichen Holz geſtecket, an das

Feuer geſtellet würden, ein ſolcher Spieß, wenn er vom Feuer warm werde, ſich von ſelbſt, ſammt den Vögeln, herum drehe, bis er ganz ſchwarz und gleichſam zur Kohle geworden iſt. In den großen Hof- und Garküchen werden gemeiniglich, auf auseinander geſpreitzten Bratböken, 3 bis 4 über einander gehende Spieße gefunden, ſo, daß die unterſten Braten zum Theil von den obern mit begoſſen werden.

Brat-Teller, oder **Brat-Schüſſel**, iſt ein großer, gemeiniglich ovaler, zinnerner Teller, oder eine flache Schüſſel mit einem ſchmahlen Rande, darin das Gebratene aufgetragen und bequem zerleget werden kann.

Braten-Wender, Braten-Uhr, Bräter, L. Automatum, Fr. Tourne-broche, oder Rotiſſoir, heißt diejenige Maſchine, wodurch der Braten am Feuer herum getrieben wird, und iſt ein kleines, von eiſernen Rädern und Getrieben, gleich einem Uhrwerke, zuſammen geſetztes, und mit ein Unruhe verſehenes, Kunſtwerk, welches entweder durch eine ſtählerne Feder getrieben, oder aber von einem an langen Stricken hangenden Gewichte, gezogen, und dadurch der Umlauf des an der verlängerten Welle des größten Rades befeſtigten Bratſpießes verurſachet wird. Jene, nähmlich die mit Federn, ſtehen gemeiniglich unten auf dem Herde, und können ſodann, wenn man ſie nicht mehr brauchet, davon abgehoben und an gehörigen Ort gebracht werden. Dieſe aber, oder die mit dem Gewichte, ſind meiſtens oben an dem Schurz oder Mantel des Herdes nagelfeſt gemacht; doch können ſie eben, wie die erſtbeſchriebenen, eingerichtet werden, daß man ſie auf den Herd ſtellen, und nach Belieben wieder wegnehmen möge. Siehe Fig. 357.

A. Bratenwender, welcher an ſeinem gehörigen Orte angebracht iſt, nebſt ſeinem Gewichte, welches, in einiger Entfernung, an zwey Kloben hängt.

B. Bratenwender, von der Seite anzuſehen. 1, der Schlüſſel zum Aufziehen. 2, das kleine Rad, deſſen Zähne eine Spreitzfeder niederdrücken, welche ſie zwar vorwärts, aber nicht

zurück, gehen läßt. 3, das große Rad. 4, das Getriebe des zweyten Rades. 5, das zweyte Rad, an deſſen Welle die eingeſchnittene Walze ſteckt. 6, das Getriebe vom Griffrade. 7, das Griffrad, welches in die Gäuge der Schraube ohne Ende eingreift. 8, die Schraube ohne Ende. 9, die Trommel, wovon ſich das Seil abwindet. 10, der Windfang wird von der Walze der Schraube herum gedrehet, und vermindert die Geſchwindigkeit der Räder mehr oder weniger, nachdem ſeine Arme lang, und mit Bley ſtark beſchwert ſind. 11, das Gewicht. 12, die eingeſchnittene Walze mit ihrem Seile, welches die andere Walze mit dem Bratſpieße herum treibt.

Es iſt leicht auszurechnen, wie oft der Windfang umlaufe, ehe ſich die Trommel einmahl umwälzet. Wenn das erſte Rad, welches die Trommel umdrehet, und das Seil abwindet, 60 Zähne hat, und in ein Getriebe von 10 Stecken greift, wird es Einmahl umlaufen, indem das zweyte Rad mit ſeinem Getriebe ſechs Mahl herum kommt, weil die 10 Stecken des Getriebes ſechs Mahl eingreifen, bis die 60 Radzähne durchkommen. Hat das zweyte Rad 50 Zähne, und greift in ein Getriebe von 5 Stäben, ſo kommt das Griffrad zehn Mahl herum, bis das zweyte Rad ein Mahl herum kommt; nun läuft aber das zweyte ſechs Mahl um, bis die Trommel Einmahl, folglich das Griffrad ſechs Mahl zehn, oder ſechzig Mahl ſo oft, als die Trommel. Hat das Griffrad 50 Zähne, ſo durchläuft jeder Zahn einen Gang an der Schraube. Nun drehet jeder Gang die Walze, und folglich den Windfang, Einmahl herum; daher macht dieſer funfzig Mahl mehr Umläufe, als das Griffrad, und 50 Mahl ſechzig, oder 3000, gegen einen Umlauf der Trommel. Dieſe kann 4 Zoll im Durchſchnitt haben, und auf jedes Umdrehen die Länge eines Schuhes vom Seile abwinden. Hat nun das Gewicht 12 Schuh tief zu ſinken, ſo läuft der Windfang unterdeſſen 36000 Mahl herum. Der Bratſpieß wendet ſich ſo oft um, als das zweyte Rad, an deſſen Achſe er befeſtigt iſt. Nun kommt dieſes ſechs Mahl öfter herum, als die Trommel; folglich dreht ſich der Bratſpieß 72 Mahl, bis die Trommel 12, und der Windfang 36000 Mahl.

Es gibt noch eine Art Bratenwender, welche vermittelſt der Hitze und des Rauches, ſo an einen beweglichen, und faſt einem Paraſol gleichen, Deckel der Maſchine anſtößt, beweget, und dadurch der Brat-Spieß herum zu laufen gezwungen wird. Man hat verſchiedene Einrichtungen davon.

Die

Die eine Art findet man in *Meginſerii* Theatro, Th. IV, S. 54, No. 14. Siehe Fig. 358. Man macht 2 eiſerne Stangen, nicht gar ½ Zoll dick, deren eine vom Herd bis zum Anfange des Rauchfanges, die andere bis zum engen Theil der Feuermauer reichet. Das erſte Eiſen wird mit der Spitze auf einen Dreyfuß C D geſtellet, woran ein Arm E iſt, auf welchem der Bratſpieß herum geht; dieſer hat oben ein Rad F mit 18 bis 24 Zähnen. An dem Stabe oder der Spindel G iſt ein Getriebe H, mit 6 Stäben, welches das Rad F beweget. An der Stange G iſt oben im Rauchfange ein Stern⸗Rad I, von 18 bis 24 Zähnen, welches von dem Getriebe K, ſo an dem Stabe oder der Spindel L feſt iſt, und ebenfalls 6 Triebſtecken hat, herum gedrehet wird. Oben, wo die Feuer⸗Mauer am engſten iſt, wird an den Stab L, ein Kreutz von dünnem Blech M feſtgemacht. An dieſem Kreutze ſind 4 Bleche N ſchräge über einander, wie 4 Flügel an einer Windmühle. Dieſe Bleche machen einen runden Zirkel, und ſchließen die Oeffnung der Feuermauer, weshalb ſelbige mit einem Boden, worin ein ſolch rundes Loch iſt, verwahret werden muß, damit der Rauch nirgends, als durch die 4 Flügel des Rades, gehen könne. Wenn der Braten 1 Mahl umgegangen, iſt H 3 Mahl, und K 9 Mahl, herum gelaufen.

Hierbey iſt zu merken, daß der Rauchfang nicht allzu hoch vom Herde, und alſo auch die Enge der Feuer⸗Mauer, oder die Flügel, nicht zu weit vom Feuer ſeyn müſſen, indem es der Rauch allein nicht ausrichtet, ſondern die Hitze das meiſte thut. Wenn alſo dergleichen Maſchinen angeleget werden ſollen, muß man dem Feuer ſo nahe, als möglich, kommen; denn in der Ferne verliert dieſelbe ihre Kraft.

Die zweyte Art iſt aus dem Octavius de Strada, im I Th. Tab. 49, und von voriger Art darin unterſchieden: 1) daß ſie ein Rad und Getriebe mehr hat; 2) daß das Rad zum Rauch mehr Flügel hat; 3) daß das Feuer beſſer in der Mitte unter die Feuermauer und das Rad kommen kann. Siehe Fig. 359.

Das Getriebe A ſteht ganz an der Mauer, auf einem darin eingemauerten Arm, und wird von einem Kammrade B, welches mit A an einer Welle feſt iſt, getrieben. Das Rad B

treibt ein Getriebe D des Kammrades C, welches zugleich mit ſeinem Kammrade von dem Getriebe E, und dieſes vom Rade F durch das Feuer beweget wird. Das Rad F beſteht aus 12 ſchmahlen Flügeln von dünnem Blech, gleichfalls nach Windmühlenart gedrehet, und die Welle des Rades F ruhet auf dem Balken H, oben aber in dem Balken G.

Dieſe Art iſt, wegen der vielen Zähne und Räder, koſtbar; und weil der Rauch, abſonderlich von weichem Holze, ſich ſehr anleget, ſo gibt es immer viel zu putzen und zu repariren; oder wo es nicht geſchieht, geht es ſchwer, oder ſtocket gar; und ſolches allemahl heraus zu nehmen, iſt auch beſchwerlich. Weil nun die beyden Wender nur nach der Stärke des Feuers, und abſonderlich der Flammen, gehen, ſo muß nothwendig bey Kohlen, welche dem Braten heftiger zuſetzen als die Flammen, der Bratenwender ſacht gehen, auch wohl gar still ſtehen, und überhaupt bald zu ſchnell, bald zu langſam gehen. Daher hat Leupold eine leichtere Art, den Bratenwender durch Feuer zu treiben, welche nicht halb ſo viel koſtet, und doch nach Belieben geſtellet werden kann, erfunden.

Es wird eben das Rad zum Feuer, auch deſſen Welle und Getriebe, gemacht, wie Fig. 360 zeigt. Das Getriebe A treibt ein Kammrad B, woran eine mit einer Rinne eingedrehete Scheibe C befindlich iſt, daß eine ſubtile Kette D darin liegen und umgehen kann. Dieſe Kette iſt ohne Ende, und langet bis dahin, da der Bratſpieß liegen ſoll, welcher ebenfalls dergleichen Scheibe E mit verſchiedenen Vertiefungen hat, deren eine im Diameter immer größer, als die andere, iſt. Soll ein Braten ſich langſam wenden, wird die Kette in den großen Einſchnitt, und, wenn es ſchnell ſeyn ſoll, in die kleinern eingeleget. Der Bratſpieß wird ferner mit ſeiner Achſe zwiſchen eine Gabel F gelegt, darin er weder auf= noch ſeitwärts weichen kann.

Weil es auch eine beſchwerliche Sache iſt, das Rad allezeit zu hemmen, auch öfters bey ungeſtümen Wetter der Rauch aufgehalten wird, ſo hat Leupold eine Methode, wie die Feuermauer zu eröffnen iſt, und das Rad doch ſtehen bleiben kan, angegeben. Siehe Fig. 361.

Das

Das Kreutz zum Rade hat 4 oder 6 runde Arme a, und die Flügel haben in der Mitte runde Hülſen, b, welche an dieſen Armen ſtecken, daß ſie umgedrehet werden können. Jede Hülſe hat an der Welle einen kleinen Arm S, welcher mit dem Flügel parallel ſteht. An dieſem iſt durch ein Gelenk ein eiſerner Stab T feſt, und dieſer Stab iſt, nebſt den andern, an einem Ring V feſtgemacht, durch welchen die Welle geht, die um dieſe Gegend Löcher hat, daß man den Ring, vermittelſt eines Stiftes, hoch und niedrig, und alſo zugleich die Flügel, wie es nöthig iſt, horizontal, ſchräge, oder perpendikulär, ſtellen kann.

Eine Abbildung eines Bratenwenders, den der Rauch treibt, findet man auch im 6 Th. des überſ. **Schauplatzes der Natur.** Wien und Nürnb. 1754, 8. Tab. 4.

Man findet auch an manchen Orten, daß die Bratenwender **durch den Fall des Waſſers** getrieben werden. Wenn man in einer Küche Waſſer in die Höhe leiten, und unten einen Keſſel anbringen kann, darein das Waſſer fällt, ſo wird ein Rad mit Waſſer-Schaufeln an einer Welle angebracht, welches an dem Aeuſſerſten der Achſe wieder ein Rädlein hat, welches in einen Getriebſtock eingreift, der an einer langen von obenher herunter reichenden Achſe, unten wieder ein Rädlein hat, welches ebenfalls in einen ſolchen Getriebſtock eingreift, an deſſen Achſe der Bratſpieß angebracht iſt, und auf ſolche Weiſe der Braten gewendet wird. Wenn man den Bratenwender nicht mehr braucht, wird entweder eine Welle ausgehoben, oder der Zufluß des Waſſers verhindert.

Man hat auch abgerichtete Hunde, Katzen, oder Gänſe, welche vermittelſt eines Tretrades, darin das Thier läuft, den Braten wenden.

Brat-Wurſt, ſiehe unter **Wurſt.**

Bratzen, ſiehe **Braſſe.**

Brauen, (**Bier-**) ſiehe **Bier.**

Brauen, (**Brandwein-**) ſiehe **Brandwein.**

Brauen, (**Eſſig-**) ſiehe **Eſſig.**

Brau-Anſchlag, ſiehe Th. V, S. 246, fgg.

Brau-Caſſe, ſ. Th. V, S. 232, f.

Brau=Directorium, ſ. Th. V, S. 234.
Brau=Geräthe, ſ. Th. V, S. 257, fgg.
Brau=Keſſel, ſ. Th. V, S. 44.
Brau=Nahrung, ſ. Th. V, S. 213, fgg.
Brau=Ofen, ſ. Th. V, S. 43, fgg.
Brau=Ordnung, ſ. Th. V, S. 234, f.
Brau=Pfanne, ſ. Th. V, S. 44.
Brau=Regiſter, ſ. Th. V, S. 276.
Brauls, ſiehe Turban.

Braun, Braune Farbe, L. Fuſcus, ſubniger, Fr. Brun, oder Fauve, iſt eine Farbe, die aus Schwarz und Roth vermengt, lichter oder dunkler fällt, nachdem ſie des einen mehr oder weniger hat. Nachdem ſie ſtärker oder ſchwächer iſt, wird ſie Kaffe= Kaſtanien= (haarfarbig) Kirſch= Nägelein= Nuß= Tannet= Violen= Weinhefen= Zimmetbraun, u. ſ. w. genennet. Von den Materien, welche man dazu gebrauchet, ſiehe die Art. Braune Farbe aus dem Gewächs= und aus dem Mineralreiche. Uebrigens werden aus der braunen Farbe keine vermiſchte Farben bereitet, ungeachtet dieſe einfache Farbe in die Compoſition vieler doppelten oder vermiſchten Farben kommt.

Braun, (Gyps=) Fr. Brun de plâtre, ſ. Gyps=Braun.

Braun, (Kaffe=) wird erſtlich aus Grapproth gefärbt, und hernach mit Nußſchalen gemeiſtert. Soll es in das Gelbe fallen, ſo kann man etwas Schmack dazu nehmen. Siehe Braune Farbe aus dem Mineralreiche. Braun=Färben der Wolle und wollenen Zeuge.

Braun, (Kaſtanien=) ſiehe Braunfärben der Seide.

Braun, (Keſſel=) iſt eine braune Erde, womit die Kupferſchmiede und Keßler ihren neuen kupfernen Gefäßen eine braune Farbe geben. Siehe unter Kupfer.

Braun, (Nägel= oder Nägelein=) entſteht aus der Vermiſchung der rothen und falben Farbe.

Braun, (Nuß=) nennet man diejenige Gattung der falben Farbe, welche die Färber aus verſchiedenen Theilen des

Nußbaumes, nähmlich den kleinen Wurzeln, oder aus der Rinde, ingleichem aus den Blättern, und aus den grünen fleiſchichten Schalen der Nüſſe machen. Von deren Zubereitung und Gebrauch, ſiehe unter **Nußbaum.**

Siehe auch **Haſelnuß-Farbe.**

Braun, (Tannet-) Lohfarbig, Fr. Tané, nennet man eine röthlichbraune Farbe, welche die Färber den Zeugen und Tüchern durch Vermiſchung blau und roth, oder roth und falb; roth und ſchwarz; falb und ſchwarz; roth, braun und falb; roth, gelb und ſchwarz; ingleichem gelb, falb und ſchwarz-färbender Farbezeuge geben. Siehe **Braunfärben der Wolle und wollenen Zeuge.**

Braun, (Weinhefen-) ſiehe **Braunfärben der Seide.**

Braun, (Zimmet-) Fr. Canellé, ſiehe **Braunfärben der Baumwolle und der Seide.**

Braune Farbe aus dem Gewächsreiche. Dergleichen liefern die grünen fleiſchichten Schalen von reifen Wallnüſſen; die Wurzeln, Rinde und Blätter von Wallnuß-Bäumen, die Birken- und Erlen-Rinde, das Sandel-Holz, der Schmack, u. d. gl.

Es kann auch eine gute braune Farbe aus Ofen- oder Kienruß gemacht werden; weil aber derſelbe einen übeln Geruch von ſich gibt, kann man ihn bloß zu den Tüchern oder Zeugen von Feuilles mortes, Haarfarbe, Poil de boeufs, und andern Gattungen von dieſer Mittelfarbe, gebrauchen, als zu welcher er am dienlichſten iſt, indem er eine beſſere Farbe gibt, als die Nußbaumwurzel.

Braune Farbe aus dem Mineralreiche. Hieher gehören das Keſſelbraun, das Braunroth, der braune Ocher, Umber, ꝛc.

In No. 31 des **Leipz. Int. Bl.** v. J. 1764, S. 267, wird dem Publico, beſonders aber den Materialien- und Farbe-Händlern, Manu acturiers, Baumeiſtern, Mahlern, Wachslein-wandbereitern, Kattun- und Leinwanddruckern, Lohgärbern, Lederbereitern, Mäurern, Tiſchlern und andern Liebhabern, bekannt gemacht, daß unweit der fürſtl ſächßl. Stifts Reſidenz-Stadt Merſeburg ſich eine reiche Ader von einer hoch kaffebrau-

nen Farbe hervor gethan, welche, nach vielen gemachten Proben verſchiedener verſtändiger und erfahrner Künſtler, ſowohl in Oehl und Firniſſen, worin ſie, gleich den feinſten Lacken, laſirt, als in Waſſer, Miniatur, Leinwand, à Fresque und naſſen Kalk, ungemeine Dienſte thut, indem ſie gar keinen Sand und Unreinigkeit, ſondern eine gar ausnehmende Fettigkeit bey ſich führet, und daher als ein gewachſenes Erdlack, zwar kein offen Flammenfeuer verträgt, aber in Zeit und Wetter, auch Sonnenhitze, von auſſerordentlicher Dauer und Feſtigkeit iſt, und alſo allen und jeden Sorten brauner Erdfarbe, an engliſchen Lacken, cölniſcher Erde, engliſchen und andern Umber, u. d. gl. nicht allein in der Güte beykommt, ſodern dieſelben alle, weil ſie ſich mit Indigo zum Grün, und mit andern Farben verträgt, dabey laſirt, gut trocknet, leicht am Gewicht, und weit wohlfeiler iſt, überdieß daraus ein rothes Pupurlack und feine Tuſche bereitet werden kann, an Schönheit und Nutzen weit überſteigt. Der Centner koſtet 10 Thaler.

Braune Farbe zum Emailmahlen, ſ. Th. X, S. 778.

Braune Farbe zum Kattundrucken. Zu dieſer Farbe nimmt man 1 Quart ſchwarze Eiſenbrühe, und $\frac{1}{8}$ rothe Brühe, welche mit Stärke oder Gummi verdickt wird. Man bewerkſtelliget aber auch die braune Farbe dadurch, daß ſolche doppelt gedruckt wird, indem ſie erſt mit roth, nachher aber ſchwarz darauf gedruckt wird, welches die Kattundrucker aufſetzen nennen. Siehe auch unten Braunfärben der Baumwolle.

Braune Farbe zum Lackiren. Hierzu wird gebrannter Umber mit Branntwein oder Waſſer zart gerieben, ſodann in Häuflein getrocknet, wieder zerrieben, und mit Lack-Firniß vermiſcht.

Ein ſpaniſch Rohr zu lackiren, nimmt man Braunroth, und verfährt damit, wie vorgedacht. Soll es braunröthlich werden, ſo darf man nur etwas Florentiner-Lack unter dem Umber miſchen.

Braune Farbe zum Mahlen. Man nimmt weißen Galitzenſtein, zerſtößt ihn, und thut ihn in ein gut Braſilienwaſſer, welches zuvor augeſotten iſt, und läßt es ziemlich ſieden.

Dieſe Farbe kann auch zum Färben der Federn, des Papiers oder Pergaments, gebraucht werden; auch dienet

ſie,

ſie, wenn ein wenig arabiſch Gummi darein gethan wird, zum Schreiben. Oder, man nimmt Heidelbeeren, läßt ſie mit Bier ſieden, und thut ein Stückchen Alaun darein; oder ſiedet ſie mit Lauge, und thut ein wenig Kreide darein.

Braune Farbe der Pferde, ſiehe unter **Pferd**.

Braunfärben der Baumwolle, oder baumwollenen Garnes und Zeuge. Nach Hrn. Pörners **chymiſchen Verſuchen und Bemerkungen zum Nutzen der Färbekunſt**, 3 Th. Lpz. 1773, gr. 8. erhält Kattun, welcher mit reinem Waſſer 1 Stunde lang gekocht, und in dem nach und nach erkalteten Waſſer 48 Stunden eingeweicht worden, mit gleichen Theilen grünen Vitriol, und der mit Wiede zubereiteten Farbe-Brühe, durchs Kochen, eine bräunliche Farbe, welche in das Graue fällt; mit gleichen Theilen grünen Vitriol, und der mit Fönugräc bereiteten Farbebrühe, eine ſchwache und blaſſe bräunliche Farbe; mit gleichen Theilen grünem Vitriol, und der mit Pſriem-Kraut bereiteten Farbebrühe, eben dergleichen.

Kattun, durch Pottaſche, Kalkwaſſer und blauen Vitriol vorbereitet, erhält, mit 2 Theilen Pottaſche und 1 Theil Blau-Holz, eine ſehr dunkle braune Farbe.

Wenn man Kattun, welcher durch Pottaſche vorbereitet worden, mit 1 Theil Fönugräc, 2 Theilen Grapp, 1 Theil Alaun, und 1 Theil Kochſalz gehörig einkocht, und den blaß-roth gefärbten Kattun aufs neue mit den aus Fönugräc und Grapp bereiteten Farbebrühen kocht, ſo erhält derſelbe mit 1 Theil Fönugräc, und 2 Theilen grünen Vitriol, eine ziemlich geſättigte Rehfarbe.

Wenn man Kattun mit Pottaſche ½ Stunde lang kocht, denſelben in der nach und nach erkalteten alkaliſchen Lauge 24 Stunden liegen läßt, ſodann gelinde ausdrückt, mit reinem Waſſer 1 Stunde lang kocht, gut ausdrückt, trocken werden läßt, hierauf mit einer Galläpfelbrühe ½ Stunde lang kocht, in der nach und nach erkalteten Brühe 24 Stunden liegen läßt, nachher ausdrückt und trocken werden läßt, und endlich den alſo zubereiteten Kattun 24 Stunden in Weineſſig leget, und gelinde ausdrückt, ſo erhält er in einer Farbebrühe von 1 Theil Pſriemkraut und 2 Theilen Blauholz, eine bräunliche Farbe.

Kattun, welcher durch Pottaſche, Galläpfel und Alaun vorbereitet worden, erhält in einer Farbebrühe von 1 Theil Gelb-Holz und 2 Theilen Grapp, eine angenehme lichtbraune Farbe, welche ein wenig ins Pomeranzenartige fällt; mit 1 Th. Gelb-

Holz,

Holz, 2 Th. Grapp, und 1 Th. Alaun, eine angenehme lichte röthlichbraune Farbe, welche in das Zimmetbraune fällt.

Kattun, welcher durch Pottaſche, Galläpfel und blauen Vitriol vorbereitet worden, erhält, in einer Farbebrühe von 1 Th. Gelbholz und 2 Th. Sandelholz, eine dunkle gelblichbraune Farbe; mit 1 Th. Gelbholz, 2 Th. Sandelholz, und 2 Theilen Kochſalz, eine dergleichen etwas lichtere Farbe; mit 1 Th. Gelb-Holz, 2 Th. Sandelholz, und 2 Th. blauen Vitriol, eine dunkelbraune Farbe, welche ein wenig ins Gelbliche fällt. Dieſe Farben werden durch das Kochen mit Seife etwas bläſſer, und bleiben ſich ähnlich. Wenn man alſo von denſelben einen Gebrauch machen will, muß man dieſelben nach dem Färben, wenn ſie getrocknet worden, mit Seife kochen, da ſie alsdann dasjenige Anſehen bekommen, welches ſie nachher wenigſtens zu einem langen Gebrauche behalten. Da dieſe mit Seife gekochte Farben in ihrer Art ganz gut ſind, ſo können ſie alsdann, wenn der Kattun noch die gehörige Zurichtung bekommt, mit Nutzen theils für ſich gebraucht werden, theils bey der Kattundruckerey zu einem guten Grunde dienen. Vielleicht kann ein ſolcher gefärbter Kattun auch in der Färbekunſt noch einen größen Nutzen verſchaffen, und zur Feſtſetzung einiger Farben etwas beytragen.

Kattun, welcher durch Weineſſig vorbereitet worden, erhält in einer Farbebrühe von 1 Th. Orlean, und 4 Th. Grapp, eine gelblichbraune Farbe; mit 1 Th. Orlean, 4 Th. Grapp, und 4 Th. Alaun, eine ſchöne Zimmetfarbe. Das Kochen mit Seife verändert zwar dieſe Farben, daß ſie ſich nicht mehr ähnlich ſehen; es gehen aber dieſelben doch nicht ganz verloren.

Kattun, welcher durch Pottaſche, Galläpfel und Alaun vorbereitet worden, erhält in einer Farbebrühe, mit 1 Th. Orlean und 4 Th. Orſeille, eine blaſſe bräunliche Farbe; mit 1 Th. Orlean, 4 Th. Orſeille und 4 Th. Pottaſche, eine gelbbraune Farbe. Dieſe Farben verlieren durch das Kochen mit Seife ihre erſte Geſtalt, und werden blaß.

Braunfärben des Gypſes. Man nimmt Braſilienholz, thut dazu etwas ſtarke Lauge, ſiedet es mit Waſſer, und bereitet den Gyps damit.

Braunfärben des Holzes. Man nimmt gepülverten Sandel, gießt ſtarken Branntwein darauf, und leget das Holz, welches man braun haben will, über Nacht darein.

Oder:

Oder: Man nimmt ungelöſchten Kalk, gießt Urin darauf, und beſtreicht das Holz damit. Alsdann nimmt man rothes Gärberloh-Waſſer, und wäſcht es damit wieder ab, ſo wird es zuerſt grün; darnach beſtreicht man es wieder mit obgedachtem Kalk, und wäſcht es, wenn es trocken geworden iſt, wieder mit Lohwaſſer ab, oder läßt es eine Weile darin liegen, ſo wird es ſchön kirſchbraun.

Oder: Man beſtreicht das Holz, welches man braun beitzen will, mit Kalkwaſſer, läßt es trocknen, reibet es mit einem wollenen Lappen ab, überſtreicht es darnach mit Scheidewaſſer, und hält es ein wenig an ein Feuer, ſo wird es ſchön braun, zumahl, wenn das Holz weiß und hart iſt; man halte es aber nicht zu lange daran, ſonſt wird es ganz ſchwarzbraun. Hierauf glätte man das Holz mit einem glatten Beine, und beſtreiche es zuletzt mit Leinöhl. Einige beſtreichen zuerſt das Holz, nachdem es zurecht und glatt gemacht worden, mit Scheide-Waſſer, ſtreuen hernach ungelöſchten Kalk darauf, und laſſen es bey einem Feuer trocken werden; alsdann wird der Kalk wieder abgerieben, und die Arbeit mit Leinöhl beſtrichen.

Eichenholz auf vorige Weiſe mit Scheidewaſſer gebeitzt, wird dunkelbraun.

Will man ander Holz dunkelbraun haben, ſo laſſe man Feilſpäne in Scheidewaſſer ſolviren, oder vermiſche Scheidewaſſer mit ein wenig Urin, beitze das Holz damit, halte es ans Feuer, und verfahre damit ferner, wie vorgemeldet.

Zwey Loth rothe Mennige, 1 Loth geſtoßenen Blut-Stein, und 1 Loth geriebene Kreide, mit 3 Loth alten Leinöhl abgerieben, gibt eine ſchöne braune Farbe für Holzwerk.

Braunfärben des Ebenholzes, ſ. unter **Ebenholz**.

Braunfärben der Leinwand. Gemeiniglich pflegt der Landmann mit der unter einander gemiſchten Birken- und Erlen-Rinde, nachdem er dieſelbe mit Alaun gekocht, hell-

hellbraun zu färben. Will er eine etwas lichtere Farbe haben, ſo nimmt er mehr Birkenſchalen dazu, ſo wird ſie zimmetfarbig; nimmt er mehr Erlen dazu, ſo wird ſie dunkelbrauner. Einige halten es für beſſer, wenn ſie, an ſtatt des Alauns, Seifenſiederlauge nehmen. Sie tunken dasjenige, was ſie färben wollen, etliche Mahl in den Farbekeſſel oder Topf ein, und hängen es nachher zum Trocknen wieder auf. Auf dieſe Weiſe kann man nicht allein das leinene, ſondern auch das wollene Zeug färben.

Braune Lyſimachi-Farbe auf 8 Ellen Leinwand. Man nimmt ½ Metze eichene Späne, kocht ſie in genugſamen Waſſer, gießt dieſes nachher ab, und beitzet die Leinwand 8 Stunden darin, wobey man ſie einige Mahl hin und wieder zieht. Sodann nimmt man ſie, und zieht ſie etliche Mahl durch die ſchwarze Leinwandsküpe, daß ſie faſt hoch Aſch-farbig wird. Nachher kocht man Erlen-Rinde ab, thut breslauiſche Röthe dazu hinein, und färbt es damit aus. Man kann die Leinwand auch vorher röthlich und hernach mit der ſchwarzen Leinwandfarbe färben, bis man die begehrte Farbe hervorgebracht hat, und ſie ſodann ausſpühlen.

Braunfärben der Seide. Die Zimmetfarbe hervorzubringen, bereitet man, nachdem man die Seide, wie gewöhnlich, gekocht und alaunt hat, von indianiſchen, Braſilien- und gelben Holze ein Bad, davon man jedes beſonders gemacht haben muß. Das Abgeſottene vom gelben Holz iſt der Grund des Bades, wozu man etwann den 4ten Theil von Braſilienbrühe, und den 8ten Theil von indianiſchem Holz thut. Das Abgeſottene vom gelben Holz aber darf man nicht eher machen, als bis man es brauchen will, weil dieſer Saft in kurzer Zeit verdirbt. Will man aber ja dergleichen verdorbenen Saft noch brauchen, ſo darf man ihn nur heiß machen, wodurch er faſt alle ſeine Güte wieder bekommt. Wenn nun dieſes Bad bereitet und von einer gemäßigten Wärme iſt, zieht man die Seide durch; und wenn ſich die Farbe durchgängig auf-

aufgelegt hat, ringt man ſie mit der Hand aus, thut ſie auf die Stöcke, und bereitet ein zweytes Bad. Um nun die verlangte Schattierung zu erhalten, theilt man die Quantität der 3 färbenden Ingredientien, nach der verſchiedenen Wirkung, die ſie im erſten Bade gehabt haben, ein.

Die **Kaſtanienfarbe** behandelt man eben ſo, wie die Zimmetfarbe, auſſer daß man eine größere Portion von dem indianiſchen Holze, welches das Braun gibt, als von dem Braſilienholze, dazu nimmt, welches letztere roth färbt. Von dem gelben Holze aber nimmt man nicht mehr und nicht weniger, indem es von beyden Farben den Grund macht.

Die **Pflaumbrühen**= und **Weinhefen**=**Farben**, werden, wie die vorhergehenden, zubereitet, mit dem einzigen Unterſchiede, daß man die Quantität des gelben Holzes vermindert, und die von den andern beyden Hölzern, nach dem Grade der Schattierung, den man verlangt, erhöhet.

Man hat auch noch eine andere Methode, die Zimmet= und Kaſtanienfarben zu verfertigen. Wenn die Seife gekocht iſt, ſo läßt man das Mark von Roucou in derſelben Seife, die man zur Kochung gebraucht, auflöſen, indem man die Seiſe in den Topf mit Roucou gießt. Nachdem dieſes Mark von Rouen eine Viertelſtunde gekocht hat, läßt man das Bad ſich ſetzen, und wendet die Seide in dieſem Bade um, ohne ſie zu waſchen. Bekommt ſie einen gelben Grund, ſo wäſcht man ſie, klopſt ſie im Fluſſe, und bringt ſie in die Alaunung. Alsdann gibt man ihr ein Bad von gelben, indianiſchen und Braſilienholz, wenn man nähmlich Zimmetfarben machen will; zur Kaſtanienfarbe hingegen nimmt man kein Bräſilienholz, auſſer wenn ſie nicht roth genug iſt, denn der Alaun röthet den Roucou. Iſt die Farbe aber gar zu roth, ſo thut man ein wenig Vitriol in das Bad; dieſer ſchlägt das Roth nieder, und macht die Farbe etwas dunkler. Wenn alſo das Käſtanienbraun, wegen der zu großen Quantität Roucou, zu roth werden ſollte, ſo kann man gleich, an ſtatt des indianiſchen Holzes, dem Bade Vitriol geben.

Wenn

Wenn man jetzterwähnte Farben auf rohe Seide bringen will, ſo braucht man nicht die weißeſte dazu auszuſuchen, wie zu den meiſten andern Farben, ſondern man erwählt diejenige, die von Natur gelb iſt. Uebrigens behandelt man ſie, wie die gekochte Seide.

Braunfärben des Wachſes. Braunes Wachs macht man mit fein geſtoßenem Umber, und ein wenig gemeinem Terpenthin.

Braunfärben der Wolle und wollenen Zeuge. Hierzu wird das Sandelholz als ein fein gemahlnes Pulver gebraucht; noch beſſer aber iſt das rothbraune fein gemahlne Mehl vom Galliaturholz. Von beyden wird die Wolle ſpröde. Beyde werden mit Galläpfeln, dem Schmack, und der Erlenrinde, vermiſcht. Die Farbe iſt feſt, und ein rothbraunes Gelb, welches in der Luft bräuner, von der Seife heller wird. 4 Pfund Sandel-Mehl, ½ Pfund zerſtoßene Galläpfel, 12 Pf. Erlen-Rinde, 10 Pf. Schmack, im Keſſel gekocht, die Brühe mit kaltem Waſſer abgeſchreckt, das Tuch 2 Stunden lang darin hin und her gezogen, gelüftet, ausgeſpühlt, gibt die beliebigen braunen Farben.

In Schweden wird die Wolle mit der Rinde von Kreutzbeeren braun gefärbet.

Kaffebraun auf 30 Pfund Waare. Man ſiedet ſelbige, 2 Stunden lang, in 2 Pfund Alaun, und 1 Pf. Weinſtein, und ſpühlet ſie. Zum Ausmachen nimmt man 6 Pfund Röthe, 1 Pfund Galläpfel, und etwas Kleyen, nebſt 1 Pf. geringen Vitriol; und läßt es eine Stunde kochen.

Zu **Tannetbraun**, auf 3 Pfund Waare. Man ſiedet dieſelbe in 1 Loth Arſenik, und 4 Loth Weinſtein, 1½ Stunde lang. Zum Ausmachen nimmt man ½ Pf. Grapp, ¾ Pf. Röthe, und 2 Pf. Braunholz. Miſchet man etwas Gelbholz darunter, ſo kann die Farbe erhöhet und verdunkelt werden.

Vor-

Wie eine Kaffe- und in Purpur fallende Kaſtanienfarbe von Fernambuck zu bereiten ſey, ſ. unter Fernambuckholz.

Nach Hrn. Pörners chymiſchen Verſuchen und Bemerk. zum Nutzen der Färbekunſt, erhält Tuch, welches in reinem Waſſer ½ Stunde lang gekocht, und in dem nach und nach erkälteten Waſſer etliche Tage lang eingeweicht worden, in der Farbebrühe mit 1 Theil grünen Vitriol und 2 Theilen Gaude, eine gelblichbraune Farbe; mit gleichen Theilen grünen Vitriol und Gaude, eine dunkelbraune Farbe; mit gleichen Theilen Silberſolution, Weinſteincremor und Gaude, eine braune Farbe, welche in das Grünliche fällt; mit 1 Th. Queckſilberſolution und 2 Th. Gaude, eine gelblichbraune Farbe, welche in das Grünliche fällt; mit gleichen Theilen Queckſilberſolution und Gaude, eine weit dunklere gelblichbraune Farbe, welche ebenfalls in das Grünliche fällt.

Tuch, welches auf gleiche Art vorbereitet worden, erhält in der Farbebrühe, mit 1 Th. grünen Vitriol und 2 Th. Fönugräc, eine lichte bräunliche Farbe; mit gleichen Theilen grünen Vitriol und Fönugräc, eine dergleichen etwas geſättigtere und dunklere Farbe.

Tuch, welches im Waſſer etliche Tage lang eingeweicht, alsdann ſtark ausgepreßt worden, nachher 3 Tage lang in Salzwaſſer gelegen hat, und ſodann gelinde ausgedrückt worden, erhält in der Farbebrühe, mit gleichen Theilen Vitriol und Fönugräc, durchs Kochen, eine lichte braune Farbe. Dieſe iſt geſättigter, als die vorhergehende, auf eben dieſe Weiſe bereitete, Farbe, und verändert ſich an der Luft wenig.

Tuch, welches etliche Tage im Waſſer eingeweicht, und mit Alaun ½ Stunde lang gekocht worden, und welches man nachher in dem nach und nach erkalteten Alaunbade 48 Stunden liegen laſſen, erhält in der Farbebrühe, mit gleichen Theilen grünen Vitriol und Fönugräc, eine ſchwache und blaſſe bräunliche Farbe. Dieſe Farbe iſt zwar ſchwächer, als beyde vorhergehende; ſie kann aber auch in ihrer Art gebraucht werden, weil man auf dieſe Weiſe eine beſondere Schattirung von einer bräunlichen Farbe erhält, welche nicht viel Koſten verurſachet, und doch eine dauerhafte Farbe iſt, welche an der Luft ſehr wenig Veränderung leidet.

Tuch, welches durch bloßes Waſſer vorbereitet worden, erhält in der Farbebrühe mit 2 Theilen Weinſteincremor, 1 Th. [illegible] und 3 Th. Weinraut, eine lichte bräunliche Farbe, welche in das Gelbliche fällt.

Tuch, welches durch Alaun vorbereitet worden, erhält in der Farbebrühe mit gleichen Theilen Alaun und Wollkraut, eine bräunliche Farbe, welche in das Gelbliche fällt. Sie verliert an der Luft, und wird bläſſer.

Tuch, welches durch bloßes Waſſer vorbereitet worden, erhält in der Farbebrühe mit 1 Th grünen Vitriol und 2 Th. Pfriemkraut, eine braune Farbe, welche in das Kaſtanien-Braune fällt; mit gleichen Theilen grünen Vitriol und Pfriemkraut, eine hellbraune Farbe. Letztere verliert faſt nichts an der Luft, jene aber wird etwas dunkler. Beyde Farben können als beſtändige und brauchbare angeſehen werden.

Tuch, welches durch bloßes Waſſer vorbereitet worden, erhält in der Farbebrühe mit 1 Th. grünen Vitriol und 2 Th. Saflor, eine lichte braune Farbe, welche ins Gelbliche fällt; mit gleichen Theilen Vitriol und Saflor, eine dergleichen hellere Farbe. Dieſe Farben verlieren an der Luft faſt gar nichts, und leiden auch ſonſt keine Veränderung.

Tuch, welches mit bloßem Waſſer behandelt worden, erhält in der Farbebrühe mit 1 Th. blauen Vitriol und 2 Th. Gelbholz, eine gelbbraune Farbe, welche kaum merklich ins Grünliche fällt; mit gleichen Theilen blauen Vitriol und Gelbholz, eine dergleichen etwas weniger dunklere Farbe. Dieſe Farben werden zwar an der Luft etwas dunkler, behalten aber ein gutes Anſehen. Sie können auch bey dem Färben des Tuches zu einem Grund dienen, auf welchen andere Farben geſetzt werden können.

Tuch, welches durch Alaun vorbereitet worden, erhält in der Farbebrühe mit gleichen Theilen blauen Vitriol und Gelbholz, eine gelblichbraune Farbe.

Tuch, welches mit bloßem Waſſer behandelt worden, erhält in der Farbebrühe mit 1 Th. grünen Vitriol und 3 Th. Orſeille, eine rothe oder kirſchbraune Farbe; mit 2 Th. grünen Vitriol und 3 Th. Orſeille, eine dergleichen lichtere Farbe; mit 1 Th. blauen Vitriol und 3 Th. Orſeille, eine röthlichbräunliche Farbe, welche in das Rehfarbige fällt; mit 2 Th. blauen Vitriol und 3 Th. Orſeille, eine dergleichen bläſſere Farbe; mit 2 Th. Silberſolution und 3 Th. Orſeille, eine kirſchbraune Farbe; mit 1 Th. Queckſilberſolution, und 3 Th. Orſeille, eine dunkle röthlichbraune Farbe; mit 1 Th. Queckſilberſolution, 1 Th. Weinſteincremor, und 3 Th. Orſeille, eine kirſchbraune Farbe. Die mit grünem Vitriol und Orſeille, werden an der Luft dunkler und ſchwächer. Die mit blauem Vitriol und Orſeille, werden zwar an der Luft etwas ſchwächer, bleiben ſich aber ſehr ähnlich. Die mit 2 Th. Silberſo-

berſolution und 3 Th. Orſeille, leidet an der Luft viel Veränderungen, wird ſehr dunkel, und faſt zu einer andern Farbe. Die mit 1 Th. Queckſilberſolution und 3 Th. Orſeille, wird an der Luft zwar bläſſer, bleibt ſich aber ſehr ähnlich. Die mit Queckſilberſolution und Weinſteincremor, wird an der Luft dunkeler, und bleibt ſich ziemlich ähnlich.

Tuch, welches durch Alaun vorbereitet worden, erhält in der Farbebrühe mit 2 Th. Queckſilberſolution und 3 Th. Orſeille, eine röthlich braune Farbe, welche in das Rehbraune fällt. Sie wird an der Luft bläſſer, bleibt ſich aber ähnlich.

Tuch, welches durch bloßes Waſſer vorbereitet worden, erhält in der mit Blauholz ohne Zuſatz bereiteten Farbebrühe, eine röthlich- oder kirſchbraune Farbe; 2) mit gleichen Theilen Salmiak und Blauholz, eine ſehr dunkle braune Farbe, welche ins Röthliche ſpielet; 3) mit 1 Th Weinſteincremor und 3 Th. Blauholz, eine braune Farbe, welche in das lichte Kaſtanien-Braun fällt; 4) mit 1 Th. Weinſteincremor und 2 Th. Blau-Holz, eine lichte braune Farbe; 5) mit gleichen Theilen Weinſteincremor und Blauholz, eine gelbbraune Farbe; 6) mit 24 Th. Weineſſig und 1 Th. Blauholz, eine dunkle röthlichbraune Farbe; 7) mit gleichen Theilen Silberſolution und Blauholz, eben dergleichen. 8) Mit gleichen Theilen Queckſilberſolution und Blauholz, eine dunkle kirſchbraune Farbe. Die 1ſte verändert ſich an der Luft ganz und gar, bekommt eine andere und ſchlechte Geſtalt, und wird lichtbraun. Die 2te verändert ſich an der Luft, und wird ſchwarz. Die 3te und 4te werden an der Luft kirſchroth; erſtere dunkler, letztere etwas lichter. Die 5te verliert das gelbliche Anſehen, und wird bräunlich. Die 6te wird ſchwarz-roth. Die 7te, grau. Die 8te wird an der Luft etwas dunkler.

Tuch, welches durch Kochſalz vorbereitet worden, erhält in der mit Blauholz ohne Zuſatz bereiteten Farbebrühe, eine kirſchbraune Farbe, welche dunkler und lieblicher, wie die natürliche Farbe im vorhergehenden Abſchnitt, No. 1, iſt, ſich aber an der Luft eben ſo ſchlecht verhält, indem ſie ein ganz anderes und ſchlechtes Anſehen bekommt, und lichtbraun wird.

Tuch, welches durch Alaun vorbereitet worden, erhält in der Farbebrühe mit 1 Th. Alaun, 1 Th Kochſalz, und 2 Th. Blauholz, eine dunkle kirſchbraune Farbe, welche an der Luft dunkler wird; 2) mit 1 Th. Alaun, 1 Th. Wißmuthſolution, und 2 Th. Blauholz, eben dergleichen, welche an der Luft ſchwärzlich wird; und 3) mit 1 Th. Weinſteincremor, 1 Th. Zinkſolution, und 2 Th. Blauholz, eine lichte röthlichbraune

Farbe, welche in das Zimmetbraune fällt, aber etwas dunkler als die natürliche Zimmetfarbe, iſt, und an der Luft etwas dunkler und ſchmutzig wird.

Tuch, welches durch bloßes Waſſer vorbereitet worden, erhält in der Farbebrühe mit gleichen Theilen Weinſteincremor und Waid, eine lichte gelblichbraune Farbe, welche an der Luft etwas bläſſer wird; 2) mit 1 Th. Vitriol und 2 Th. Waid, eine lichte braune Farbe, und 3) mit gleichen Theilen grünen Vitriol und Waid, eine dergleichen etwas hellere; beyde Farben werden zwar an der Luft etwas dunkler, können aber doch ſowohl für ſich, als auch vornehmlich bey Vermiſchungen mit andern färbenden Körpern gebraucht werden.

Tuch, welches mit bloßem Waſſer behandelt worden, erhält in der Farbebrühe mit 2 Th. Gaude und 1 Th. Braſilienholz, eine lichte rothbraune Farbe, welche in das Feuergelbe fällt, und an der Luft zu einer ſchlechten gelben Farbe wird.

Tuch, welches durch Alaun vorbereitet worden, erhält in der Farbebrühe mit 1 Th. Gaude und 2 Th. Braſilienholz, eine kirſchbraune Farbe, welche an der Luft zwar etwas bläſſer wird, ſich aber ähnlich bleibt; 2) mit 1 Th. Gaude, 2 Th. Braſilien-Holz, und 3 Th. Weinſteincremor, eine rothbraune Farbe, welche in die Farbe des Eiſenroſtes fällt, und an der Luft dunkler, und etwas mehr roth, wird.

Tuch, welches durch Kochſalz und Alaun vorbereitet worden, erhält in der Farbebrühe mit 1 Th. Gaude und 2 Th. Braſilienholz, eine kirſchbraune Farbe, welche lichter, wie die im vorhergehenden Abſchn. No 1, iſt, an der Luft bläſſer wird, ſich aber ähnlich bleibt; 2) mit 1 Th. Gaude, 2 Th. Braſilien-Holz, und 1 Th. Weinſteincremor, eine rothbraune Farbe, welche etwas lichter, wie die im vorhergehenden Abſchn. No. 2, iſt, an der Luft aber dunkler und matter wird.

Tuch, welches durch Waſſer vorbereitet worden, erhält in der Farbebrühe mit 2 Th. Gaude und 1 Th. Grapp, eine gelblichrothbraune Farbe; 2) mit 1 Th. Gaude und 2 Th. Grapp, eine lichte rothbraune Farbe, welche kaum merklich ins Gelbliche fällt; 3) mit 2 Th. Gaude, 1 Th. Grapp, und 3 Th. Koch-Salz, eine röthliche gelbbraune Farbe, und 4) mit 1 Th. Gaude, 2 Th. Grapp, und 3 Th. Kochſalz, eine rothbraune Farbe, welche ſich ſämmtlich an der Luft ganz gut verhalten, und zu gebrauchen ſind, vornehmlich, da ſie beſondere Schattierungen machen.

Tuch, welches durch Alaun vorbereitet worden, erhält in der Farbebrühe mit 1 Th. Gaude und 2 Th. Grapp, eine ſchöne

ſchöne lichte rothbraune Farbe, welche in das Feuerrothe fällt, und an der Luft wenig verlieret.

Tuch, welches durch Waſſer vorbereitet worden, erhält in der Farbebrühe mit 4 Th. Gaude und 3 Th. Orſeille, eine dunkle röthlichbraune Farbe, welche in das Graue fällt, an der Luft aber zu einer ſchlechten blaſſen erdgelben Farbe wird.

Tuch, welches durch Weineſſig vorbereitet worden, erhält in der Farbebrühe mit 1 Th. Gaude und 3 Th. Orſeille, eine kirſchbraune Farbe, welche an der Luft bläſſer wird, ſich aber ähnlich bleibt.

Tuch, welches durch Waſſer vorbereitet worden, erhält in der Farbebrühe mit 2 Th. Gaude und 1 Th. Blauholz, eine röthlichbraune Farbe, welche ein wenig ins Rehfarbige fällt, ſich an der Luſt ganz und gar verändert, und zu einer bräunlichgelben Farbe wird.

Tuch, durch Alaun vorbereitet, erhält in der Farbebrühe mit 2 Th. Gaude, 1 Th. Blauholz, 1 Th Weinſteincremor, und 1 Th. Zinnſolution, eine röthlichbraune Farbe, welche in das dunkle Eiſenroſtige fällt, an der Luft zwar etwas bläſſer und mehr röthlich wird, ſich aber ähnlich bleibt.

Tuch, durch Alaun und Salmiak vorbereitet, erhält, mit 1 Th. Wollkraut und 2 Th. Braſilienholz, eine angenehme dunkle kirſchbraune Farbe, welche an der Luft ſich ein wenig verändert, aber ſehr ähnlich bleibt.

Tuch, durch Waſſer vorbereitet, erhält, mit 1 Th. Woll-Kraut und 2 Th. Blauholz, eine beſondere röthlichbraune Farbe, welche an der Luft das Röthliche verliert, und bräunlich wird.

Tuch, durch Alaun vorbereitet, erhält, mit 1 Th Pfriem-Kraut, 2 Th. Braſilienholz und 4 Th. Salmiak, eine angenehme kirſchbraune; mit 1 Th. Pfriemkraut und 2 Th. Braſilien-Holz, eine dergleichen dunklere Farbe, welche beyderſeits an der Luft ſchön bleiben. Eben dergleichen erhält ein durch Alaun und Kochſalz vorbereitetes Tuch, mit 1 Th. Pfriemkraut und 2 Th. Braſilienholz.

Durch Alaun und Pottaſche vorbereitet, erhält es mit 1 Th. Saflor und 2 Th. Braſilienholz, eine ſchöne kirſchbraune Farbe, welche in das Purpurartige fällt, an der Luft nur ein wenig bläſſer wird, ſich aber ähnlich und eine angenehme Farbe bleibt. Von eben der Beſchaffenheit iſt die lichte rothbraune Farbe, welche das durch Alaun vorbereitete Tuch in der Farbe-Brühe mit 1 Th. Saflor und 2 Th. Grapp erhält.

Durch Alaun und Pottaſche vorbereitet, erhält es, mit 1 Th. Saflor und 2 Th. Grapp, eine lichte rothbraune; und mit 1 Th. Saflor, 2 Th. Grapp, und 3 Th. Weinſteincremor, eine lichte kirſchbraune Farbe, welche ſehr dauerhaft ſind.

Durch Alaun vorbereitet, erhält es, mit 1 Th. Gelbholz, 2 Th. Grapp, und 2 Th. Salmiak, eine ins Kirſchbraune fallende Farbe, welche an der Luft zwar etwas dunkler wird, ſich aber ähnlich bleibt. Gleiche Bewandtniß hat es mit derjenigen, welche das durch Alaun, Weinſteincremor und Kochſalz vorbereitete Tuch, mit 1 Th. Gelbholz, 2 Th. Grapp, und 2 Th. Salmiak, erhält.

Durch Weineſſig vorbereitet, erhält es, mit 6 Th. Orſeille, 1 Th. Cochenille, 4 Th. Weinſteincremor, und 4 Th. Wißmuthſolution, eine ins Kirſchbraune fallende, gute und dauerhafte Farbe.

Durch Alaun vorbereitet, erhält es, mit 3 Th. Orſeille, 2 Th. Blauholz, und 3 Th. Zinnſolution, eine, ſich ähnlich bleibende, dunkle braune Farbe, welche auf eine angenehme Weiſe in das Carmeſinrothe ſpielt.

Tuch, durch Waſſer vorbereitet, erhält, mit 1 Th. Waid, 2 Th. Scharte, und 3 Th. grünen Vitriol, eine ins Gelbliche fallende, an der Luft dunkler werdende, ſich aber ähnlich bleibende, Farbe: und mit 1 Th. Waid, 2 Th. Sandelholz, und 3 Th. grünen Vitriol, eine braune Farbe, welche ein wenig ins Olivengrüne ſpielt, an der Luft dunkler wird, ſich aber ähnlich bleibt.

Braune Glaſur zu irdenem Geſchirr und Töpferwaare, ſ. unter Glaſur.

Braune Kreide, brauner Oker, Bergbraun; ſ. Umber.

Braune Mägdlein, Adonisröslein; ſ. *Adonis*.

Brauner Mus oder Tiegelbrey, ſ. unter Mus.

Braune Suppe, ſ. unter Suppe.

Braune Wunder, eine Art Birn; ſ. Th. V, S. 425.

Braunbier, ſ. unter Bier.

Braunelle, Brunelle, Antonikraut, Gottheil, Prunelle Prunellenkraut, in einigen Gegenden **Hundszunge**, L. Brunella *Dod.* Brunella major, folio non diſſecto *C. B* & *T.* Brunella flore minore, vulgaris *J. B.* Conſolida minor *Matthiol.* & *Camerar.* Symphytum petræum *Lobel.* Conſolida minor & Symphytum minus *Offic.* Prunella vulgaris *Linn.* Fr. Brunelle, Herbe au

Char-

Charpentier. Ein im Brachmonathe blühendes wildes Heilkraut. Es treibt $\frac{1}{4}$ Elle hohe, viereckige, braune und rauhe Stängel, an welchen 2 rauhe Blätter gegen einander ſtehen. Oben an denſelben erſcheinen ährenweiſe blau= und purpurfarbige Blümchen, zwiſchen welchen kleine Blätter ſtehen. Es wächſt auf etwas feuchten Wieſen, und iſt ein gutes Gewächs, nicht ſowohl, weil es viel und zartes, ſondern vielmehr, weil es geſundes Heu gibt, wie es denn auch alles Vieh gern frißt. Es hat zwar nur einen geringen Geruch, dagegen aber einen merklich anziehenden und etwas bittern Geſchmack, und iſt daher ſeit langer Zeit als ein gutes Heil= und Wundkraut im Ruf, weshalb auch die Landleute die zerſtoßenen Blätter als eine Blutſtillung bey Verwundungen äuſſerlich aufzulegen, und in Blutflüſſen einen Trank zum innerlichen Gebrauch daraus zu bereiten pflegen. Inſonderheit aber iſt ihr Gebrauch äuſſerlich in der Bräune als ein Gurgelwaſſer für dermaßen nützlich gehalten worden, daß ſie ſelbſt den Nahmen Braunelle daher erhalten hat. Von den jungen Blättern laſſen ſich Einige auch einen Salat zurichten, und finden ihn angenehm und geſund. Wenn in Zahnſchmerzen das Zahnfleiſch mit der dürren Wurzel bis aufs Blut gerieben, und dieſe ſodann in eine Weide verſpündet wird, ſoll der Schmerz aufhören, und nicht wiederkommen.

Von dieſer Pflanze gibt es nicht nur eine, gemeiniglich in Felſenritzen wachſende, größer blühende Varietät, ſondern auch verſchiedene andere Arten, welche vornehmlich in den botaniſchen Gärten, der Verſchiedenheit wegen, gewartet werden, und worunter die violette Braunelle die ſchönſte iſt. Die Wurzel derſelben iſt länglich, unregelmäßig, braun, über und über mit vielen ſchwachen und ſehr langen weißen Faſern behangen. Die Wurzelblätter ſind zahlreich, und haben lange Stiele. Sie ſind länglich, gezähnt, unten ſehr breit, und an der Spitze ſchmähler. Der Stängel iſt 10 Z. hoch,

an der Erde purpurfarbig, gegen die Spitze blaßgrün, und mit einem leichten Sammet bedeckt. An jeder Seite des Stängels läuft eine ſeichte Furche, und in einiger Entfernung ſtehen 2 Knoten, an welchen der Stängel purpurfarbig iſt, und aus deren jedem 2 Blätter wachſen, welche ſchwache Stiele haben, die kürzer als an den Wurzelblättern ſind. Die Blätter haben aber mit jenen einerley Geſtalt, ſehen ſtark dunkelgrün aus, ſind an der Oberſeite glatt, und unterwärts haaricht. Die Blumen ſind groß und zierlich, und ſtehen auf der Spitze des Stängels in dicken kurzen Riſpen. Ihre Farbe iſt zwar ein dunkles, jedoch ſchönes Violett; ſie haben aber keinen Geruch. Man zieht dieſe, ſo wie alle übrige Arten, aus Samen, der zu Ende des Auguſtes auf eine gegen Süden offen liegende Rabatte geſäet wird. Der Same wird ſehr dick ausgeſtreuet, und zwar, ſo nahe, als möglich, an die Wand. Im Herbſtmonathe werden die Pflanzen aufgehen, da man ſie denn, den ganzen Winter hindurch, rein vom Unkraute hält. Im Frühlinge zieht man die ſchwächſten aus, und läßt nur die ſtärkſten, ungefähr 1 Fuß von einander, ſtehen. Wenn ſie blühen, muß man den Samen nicht ausfallen laſſen, ſondern, ſo bald ſie verblühen, die Stängel abſchneiden, ſo werden ſie an dieſem Orte einen großen Theil des Jahres mehrere Blumen treiben, und eine ſehr angenehme Abwechſelung hervor bringen.

Cluſius gedenkt einer Gattung mit ganz tief zerſchnittenen Blättern, und gelblich weißen Blumen, die man in dem Elſaß und anderwärts antrifft. Miller nennt 12 Arten, die es ſämmtlich werth ſind, unterhalten zu werden.

Braunellein, iſt ein kleiner Vogel, welcher dieſen Nahmen ſeiner Farbe wegen führt; denn, er iſt am ganzen Leibe braun, auſſer daß er an der Bruſt eine etwas dunklere Farbe hat, wie die Repphühner daſelbſt haben; die braune Farbe am Rücken aber iſt faſt wie bey den Hänflingen. Er gleicht in vielen Stücken dem Roth-

kehl-

kehlchen, und hat einen Schnabel, wie die Nachtigall. Er bringt an bergigen Orten mehrentheils 5 bis 6 Junge aus, und pflegt im Herbſte ſeinen Strich einzeln zu halten, ſo wie er auch einzeln zurück bleibt. Im Jänner wird er ganz kirre, und kann mit gemahlenen Hanfkörnern und untermiſchter Semmel erhalten werden. Es hat dieſer Vogel darin etwas Beſonderes, daß er ſeines gleichen locket, und der Lock begierig folgt, auch daher auf den Finkenherd mit zur Lock getragen wird. Man fängt ihn auch in den Stauden ſowohl im Frühlinge, als zur Herbſtzeit, mit einem Meiſenſchlag, wie die Rothkehlchen. Wenn das Weibchen in ein Gemach eingeſperrt iſt, nimmt es zur Brutzeit alle Haare, Flachs, Werg, und was es erhaſchen kann, hinweg, macht davon ein Neſt, und ſetzt ſich darauf, ob es gleich kein Männchen bey ſich hat, wodurch es ſeine Begierde zum Brüten an den Tag legt.

Braunfuchs, ſ. unter Fuchs.

Braungrün, ſ. unter Grün.

Braunheil, (Deutſches) ſ. **Liguſter**.

Braunholz, ſ. Fernambuck.

Braunkohl, ſ. unter Kohl.

Braunroth, Fr. Rouge-brun, oder Brun rouge, eine Farb-Erde, die, ihrem Nahmen nach, röthlichbraun ausſieht. Sie wird in Schweden ſtark gebraucht; denn die Soldaten und andere königliche Bediente bemahlen ihre Häuſer damit, und vermiſchen es wohl mit Ochſenblut, daß es beſſer halten ſoll. Die Schuſter bemahlen damit die Abſätze an den gemeinen Bauerſchuhen. Jedoch haben es auch die Mahler unter ihren Farbenarten. Es wird daſſelbe mit einem geringen Firniß gerieben. Soll es nicht zu roth ſeyn, ſo reibe man, in gewiſſer Proportion und nach dem Augenmaße, Umber darunter; ſoll es aber eine kaſtanienbraune Farbe werden, ſo miſche man, in gehöriger Menge, Kienruß dazu. Es iſt eine wohlfeile, aber ſandige, Farbe, daher ſie ſorgfältig gerie-

ben werden muß. Hat man mit derſelben etwas gemahlt, und will es auch geädert oder gemarmelt haben, ſo kann es mit Bleyweiß und Kienruß geſchehen.

Das Engliſche Braunroth, Fr. Rouge d'Angleterre, iſt das beſte, und muß, wenn es gut ſeyn ſoll, in kleinen und hochrothen Steinen von einer mittelmäßigen Härte, die ſich leicht zerreiben laſſen, beſtehen. Wenn man ſie zerſtößt, und zu einem gar feinen Pulver reibt, gibt ſie eine ziemlich ſchöne rothe Farbe. Sie wird aber zu nichts anderm, als von den Schuhmachern, die Abſätze an den Weiberſchuhen damit anzuſtreichen, gebraucht, nachdem ſie dieſelbe mit Eyweiß eingeweichet haben. Siehe auch Ocher, und Perſiſche Erde.

Man hat auch ein Viol-Braunroth, Fr. Rouge violet, welches aus England kommt, und nach des Hrn. Felibien Meinung, anſtatt des Lackes gebraucht werden kann.

Braunſchweiger Grün, ſ. unter Grün.

Braunſchweiger Mumme, ſ. Th. V, S. 14.

Braunſchweiger Wurſt, ſ. unter Wurſt.

Braunſilge, ſ. Baſilien.

Braunſtein, L. Magneſia vitriariorum, Fr. Magaheſe, oder auch Manganaiſe, Meganaiſe, Magne, und Magneſe, iſt eine mürbe und rußige Erzart, welche Eiſen hält; bald eiſengrau, mehrentheils ſchwarz iſt, und die Hände beſchmutzet, auch hier und da zuſammenſtoßende Strahlen hat. Man findet ihn ſowohl grobſtreifig als ſchuppicht, und er hat keine beſtimmte Figur. An Farbe und Geſtalt kommt er dem Magnet nahe, welcher ihn aber nicht anzieht. Im Schmelzen gibt er ein gelbes oder violethaftes Glas. Er bricht in den Eiſengruben, und hält auch ſelbſt, (im Centner 10 Pfund und zuweilen etwas mehr) Eiſen; es iſt aber niemahls der Mühe werth, ſelbiges auszuſchmelzen, weil er räuberiſch iſt, und nur ein ſprödes Metall gibt. Er führt auch etwas Alaunerde, ingleichem etwas Schwefel, bey ſich, welcher aber keine ſonderliche Anzündungskraft hat.

Die Glasmacher bedienen ſich des Braunſteines, zum Klar= und Hellmachen ihres Glaſes, ſo, daß er wohl billig ihre Seife genennet werden möchte. Denn, wenn ſie etwas davon unter das geſchmolzene Glaswerk werfen, ſo benimmt er dem Glaſe die ſonſt natürliche grüne oder blaue Farbe, und bringt ihm eine ſehr ſchöne Weiße und Klarheit zuwege; werfen ſie aber zu viel hinein, ſo wird das Glas braun.

Von den Töpfern wird er, die irdenen Geſchirre ſchwarz zu glaſuren, auch zur Glaſur der Dachziegel, gebraucht.

Nebſt dem Saflor wird er gebraucht, um dem Email eine Purpurfarbe zu geben. Er löſet im Fluſſe das Gold auf, und macht es geſchickt, daß es ſich im Eſſig auflöſen läßt.

Den beſten Braunſtein hat man bisher aus Piemont gehabt; nunmehr wird er auch in Norwegen, im Erz=Gebirge, z. E. bey Elterlein, Meißen, und auf dem Harze, (als auf dem hohen Berge zu Jlefeld, der Münch=Kopf genannt,) wie auch in Böheim, eben ſo gut, und vielmahls noch beſſer, gegraben; daher die Deutſchen den piemonteſiſchen wohl entbehren können. Es wird großer Handel damit getrieben. Seine Zubereitung geſchieht, indem man die Stücke auf einem eiſernen Roſte calcinirt, glühend mit einem ſcharfen Eſſig beſprengt, ſie zu feinem Pulver zerreibet, mit warmen Waſſer einige Mahl rein wäſcht, trocknet, von neuem pülvert, und dieſes Pulver in vermachten Gefäßen bis zum Gebrauch aufhebet.

Von dem vor weniger Zeit gefundenen Braunſtein bey Dittmanns=dorf im Fürſtenthum Schweidnitz ſt. im 4 Verſ. der Bresl. Samml. 1718, S. 1006—1008.

Franz Ernſt Brückmanns obſ. itineraria vom Braunſtein beym Kloſter Jlefeld, ſt. in A. E. Büchners *Miſcellan. phyſ. med. mathemat.* A. 1730, Erf. 1734, 4. S. 1014, f.

JO. CHRIST. JACOBI obſ. de ſale ex magneſia vitriariorum, variis vſibus aptiſſimo, ſt. im II B. der *Nov. Act. phyſ. med. Acad. Caeſ. N. C.* Nornmb. 1761, 4. S. 254, f.

JO. HENR. POTT examen chymicum magneſiæ vitriariorum, Germanis Braunſtein, ſt. in *Miſcellan. Berolinenſ.* Cont. V. ſ. To. VI. Berol. 1740, 4. S. 40—53.

Franz. überſ. u. d. T. Diſſertation ſur la Manganaiſe, appellée en allemand Braunſtein, ſt. in *Diſſertations chymiques de Mr. Pott, recueill. & trad. par Mr.* DEMACHY. To. III. à Paris 1759, 12. S. 523—558.

Verſuch über den Braunſtein, von Herrn Swen Rinmann, überſ. und mit Anmerkungen begleitet von Hrn. Weſtfeld, ſt. im 27 B. der überſ. Abhandl. der Kön. Schwed. Akad. der Wiſſ. a. d. J. 1765. S. 251—257.

Chriſt. Fr. Gotthard Weſtfelds Abhandl. von dem Braunſteine, ſt in deſſen mineralog. Abhandl. 1 St. Götting. und Gotha 1767, 8. S. 1—23.

Braunſtängel, ſ. Grundheil.

Braunwundkraut, ſ. den folgenden Artikel.

Braunwurz. Mit dieſen Nahmen werden zwey beſondere Gewächſe belegt.

I. Das eine, welches wegen ſeiner braunen Farbe alſo genennet wird, heißt auch ſonſt Sauwurz, Rauchwurz, Knollen- oder Knotenwurz, Groß-Feigwarzenkraut, Wurmkraut, Wurmwurz, Fiſch-Kraut, Fiſchwurzel, Braunwundkraut, L. Scrophularia, Fr. Scrophulaire. Hiervon ſind nur zwo Gattungen in Deutſchland als einheimiſch bekannt.

1. Die kleine, oder das Männlein, auch die ſtinkende Braunwurz genannt. Sie hat eine weiße, große und knollichte Wurzel, aus welcher viele eckige, röthliche oder braune, 1½ Ellen hohe, Stängel hervor kommen. Dieſe ſind mit ſtarken ſchwärzlichen und ein wenig zerkerbten Blättern beſetzt, welche etwas glätter, als die Neſſelblätter, auſſer dieſem aber denſelben in allem gleich ſind, und, wenn man ſie zerreibet, einen wiederlichen, oder dem Holder etwas ähnlichen, Geruch von ſich geben. Auf dem Gipfel der Stängel und Nebenzweige erſcheinen braunrothe Blümchen, wie ein Helm oder hohles Schneckenhäuschen, welche zu runden ausgeſpitzten Knöpfchen voller Samen werden.

2. Die große, oder das Braunwurz-Weiblein, L. Scrophularia aquatica, Scrophularia aquatica major, Betonica aquatica, Fr. Bétoine d'eau oder aquatique, Herbe du Siege, auch die große Waſſer-Braunwurz, die

unech-

unechte Waſſerbetonie, die Jquitaya oder Liqui-
taya, genannt, iſt dem Männlein, an Blumen, Sa-
men, Blättern und Stängeln, wie auch am Geruche,
allerdings gleich, und beruhet der Unterſchied bloß in
der Farbe und Größe; denn das Weiblein wird meh-
rentheils Mannshoch, die Stängel und Blätter aber
ſind von Saat-grüner Farbe. Die Wurzel hat wenig
Knollen, hingegen deſto mehr Zaſern.

Beyde blühen im May und Junius. Jenes wächſt
an ſchattigen Orten, an den Rändern der Wieſen, an
Hecken und Zäunen, auf den Kirchhöfen und bey alten
Mauern; dieſes liebet einen naſſen und ſchwammich-
ten Boden, an den Quellen, Bächen und Gräben, un-
ter den Ellern, auch einen ſolchen, der etwas ſchattig
iſt, und wo die Winterwaſſer geſtanden haben.

Am Geſchmacke iſt die Braunwurz offenbar bitter,
und an Kräften zertheilend, öffnend und reinigend.
Sie wird daher, obſchon ihr Gebrauch jetzt faſt auſſer der
Mode gekommen iſt, als ein gutes Wundkraut, und zu
Zertheilung der Kröpfe, oder Eröffnung verſtopfter Drü-
ſen, und Linderung der ſchmerzhaften goldenen Ader, an-
geprieſen. Für die Kröpfe inſonderheit muß ihre Wirkung
ehemahls ſehr hoch geachtet worden ſeyn, weil ihr ſelbſt
der Nahme davon gegeben worden iſt. Zu Heilung fri-
ſcher Wunden ſcheint ſie noch vorzüglich dienlich zu ſeyn;
wenigſtens ſollen einsmahls bey einer Belagerung die
Verwundeten mit dieſer Pflanze ganz allein verpflegt und
curiert worden ſeyn. Zu allem dieſen wird ſie theils äuſ-
ſerlich, theils innerlich, theils die Wurzeln, theils die
friſchen, und für die Räude auch die verfaulten Blätter,
gebraucht. Einige machen, für dergleichen Unreinigkei-
ten der Haut, folgender Maßen eine Salbe daraus. Sie
graben im May die Wurzel aus, zerſtoßen dieſelbe ſammt
dem Kraute in einem Mörſer, und preſſen den Saft da-
von aus; hierzu miſchen ſie Baumöhl und Wachs, von
jedem gleich viel, und laſſen es auf einem Kohlenfeuer mit

einander ſo lange aufſieden, bis es die Dicke einer Salbe bekommt. Andere bereiten aus den Wurzeln eine Salbe, welche wieder die ſchmerzenden Hämorrhoiden, Feigwarzen, Kröpfe und verhärtete Drüſen, dienen ſoll. Sie graben nähmlich im Herbſte recht ſaftige Wurzeln aus, zerſtoßen ſie im Mörſer, thun etwas friſche Butter hinzu, vergraben es nachher in einem verſchloſſenen Geſchirre unter Pferdemiſt, oder ſetzen es 14 Tage lang in eine gelinde Wärme, laſſen es alsdann bey gelindem Feuer zerſchmelzen, und durch ein Tuch laufen, endlich aber Menſchenfett und Wachs darunter miſchen, und zum Gebrauch aufheben. Bey alten Schäden wird auch das aus den gedörrten Blättern bereitete und eingeſtreute Pulver, desgleichen innerlich eingenommen, ſowohl dieſes, als die pulveriſirten Wurzeln, wieder die Schmerzen der goldenen Ader und für die Kröpfe, gebraucht. Endlich dienen auch die Wurzeln in der Landwirthſchaft für die Schweine; denn man hat angemerkt, daß dieſelben, wenn ſie davon freſſen, von Würmern befreyet werden und bleiben, daher auch die Pflanze den Nahmen Sauwurz bekommen hat.

In den nützl. Beytr. zu den Strelitz. Anz. v. 30. Nov. 1768. wird das klein geſcharbete und mit Salz vermengte Braunwurz-Kraut, zu einer Handvoll eingegeben, als ein Mittel wieder das rothe Waſſer des Rindviehes empfohlen.

Die große Waſſer-Braunwurz dämpfet den eckeln Geſchmack der Sennesblätter, ohne Nachtheil ihrer Wirkung.

MICH. FRID. LOCHNERI obſ. de ſcrophulariæ aquaticæ majoris virtute travmatica mira; vbi obiter de Liquitaja Braſiliana aliisque, ſt. in den *Eph. Nat. Cur.* Cent VII. obſ. 65.

Von den übrigen Arten der Braunwurz, hat Tournefort allein 19 Arten aufgezeichnet. Die vornehmſten derſelben, welche in die Gärten zur Zierde geſetzt zu werden verdienen, ſind:

1. **Die morgenländiſche Braunwurzel mit Hanf-Blättern**, Scrophularia orientalis, foliis cannabinis, ein ſchönes dauerhaftes Staudengewächs, mit einer ſehr krie-

kriechenden Wurzel mit vielen Sproſſen, welches bey einer warmen trocknen Lage und Schutz, in ſehr kühler, feiner trockener Erde, an den Mauern, Steinen und Bergen, ſich viele Jahre, ohne weitere Pflege, recht gut erhält.

2. **Die ſpaniſche Braunwurzel mit dem Hohlunder-Blatt, mit großer grüner und purpurrother Blume,** Scrophularia hiſpanica, ſambuci folio glabro, flore viridi & phoeniceo magno.

Dieſe beyde Sorten werden aus dem Samen erzogen, dem man im Frühlinge in ein Beet mit lockerer Erde ſäet. Die hervor gewachſenen jungen Pflanzen verſetzt man in ein anders Beet, 6 Zoll weit von einander, begießt ſie, und macht ihnen ſo lange Schatten, bis ſie eingewurzelt ſind. Das Unkraut auszugäten, und die verſetzten Pflanzen bey ſehr trocknem Wetter zu begießen, muß nicht unterlaſſen werden, weil durch beydes ihr Wachsthum ſehr befördert wird. Im September hebt man dieſe Pflanzen mit Erde aus, verſetzt ſie in Töpfe, welche mit guter Erde angefüllt ſind, und ſetzt ſie, weil ſie die Kälte des Winters nicht ertragen können, mit andern zarten Gewächſen bey. Im nächſtfolgenden Frühlinge blühen ihre viele Blumen, nach deren Abblühen auch der reife Same folget.

Es können dieſe Pflanzen auch durch das Theilen der Wurzeln, welche 3 bis 4 Jahre bleiben, fortgepflanzet werden, welche aber ſelten ſo viele Blumen, als die aus dem Samen erzogenen, bringen; daher es gut iſt, wenn man alle Jahr einige aus dem Samen erzieht, um den Abgang der alten durch junge Pflanzen zu erſetzen.

3. **Die Braunwurz, welche insgemein die Hunds-Raute genannt wird,** Scrophularia canina, Scrophularia ruta canina dicta. Ihr Laub iſt rautenartig, zerſchnitten und gefiedert. Man erzieht ſie aus Samen, wie die vorigen fremden Sorten, hält ſie in Töpfen mit guter leichter und feuchter Erde, und wartet ſie nachher in freyer Luft, wo ſie den Sommer über blühet.

4. **Die gelbe frühe Braunwurzel,** Scrophularia vernalis, flore luteo. Iſt eine zweyjährige Pflanze, die ſich

ſich in den botaniſchen Gärten, wo ſie Schatten, Schutz und einen lockern feuchten Grund findet, von ausfallenden Samen genug vermehret. Sie blühet im Frühlinge ſehr zeitig, wenn noch wenig andere Stauden in der Blüthe ſind, daß ſie deshalb einige Achtung verdienet.

II. Das andere Gewächs, dem Einige auch den Nahmen Braunwurz gegeben haben, und welches ſonſt auch klein Schell- oder Schwalbenkraut, L. Chelidonium minus, heißt, ſiehe unter Schellkraut.

Braus-Hahn, ſiehe unter Hahn.

Brauſch-Holz, nennen die Böttcher das mürbe Holz, welches ſich wohl arbeiten läßt; aber es hält nicht lange.

Brauſe, Brauſekanne, ſiehe Begießen, und Gieß-Kanne.

Brauſen, Fr. Bouillonner, wird von dem Moſte oder jungen Weine geſagt, und bedeutet ein Gähren oder Aufwallen deſſelben. Wenn nähmlich der Moſt in die Fäſſer gethan worden, ſo fängt er an zu brauſen, und wirft dadurch alle Unreinigkeit, die mit ihm zugleich in die Fäſſer gekommen iſt, aus, daß hernach der Wein hell und klar wird. Es hat dieſes Brauſen eine ſehr heftige Wirkung, ſo daß jemand, wenn er dabey in den Keller gehen wollte, ſchnell davon erſticken würde, wie ich an ſeinem Orte ausführlicher zeigen werde.

Brauſen in Gebirgen vor dem Thauwetter, ſiehe unter Thauwetter.

Brauſe-Erde, ſiehe unter Thon.

Brauſegut, ein Beynahme des Benickenſteiner Bieres auf dem Harze; ſiehe Th. V, S. 13.

Brauſe-Thon, ſiehe unter Thon.

Braut. Bey dem alten ſcotländiſchen Adel war ein ſonderbares Geſetz, daß jeder Unterthan ſeine Braut dem Lehens- oder Grundherrn vorher, zu ſelbſtbeliebiger Dispoſition präſentiren mußte, ehe er die Ehe mit ihr vollziehen konnte; der König Malcolmus aber hat es, auf Anſuchen ſeiner Gemahlinn Margaretha, abgeſchaffet. Voltaire, hat von dieſem Geſetze das Sujet zu ſeiner

Komö-

Komödie: Le Droit du Seigneur (das Herrenrecht) genommen.

Ehe und bevor das Brautbette beſchritten worden, können Braut und Bräutigam von einander nicht erben, ob auch gleich der eine Theil an dem Hochzeit-Tage verſtürbe.

Braut in Haaren, Schwarzkümmel, Nigella romana; ſ. unter Kümmel.

Braut=Caſſen, Heurachscaſſen. Die Anſtalten zu Ausſtattung armer Mädchen, ſind ein ſehr wirkſames Mittel, den Eheſtand zu befördern, und durch dieſen die Einwohner des Landes zu vermehren. Die ledigen Mädchen, welche ſo viel Mitgift haben, daß dieſelbe einer kleinen Haushaltung und Gewerbe zum Anfange dienen kann, werden, aller Leibes= und Gemüthsfehler ungeachtet, allemahl eher geſuchet, als andere, die gar kein Vermögen haben, ob ſie gleich öfters zum Eheſtande und zur Haushaltung viel tauglicher wären. Ein großer Theil des weiblichen Geſchlechtes bleibt daher unverheurathet, und, zur Bevölkerung des Landes etwas beytragen zu können, auſſer Stande geſetzt. Um nun jungen Leuten die Mittel zu erleichtern, ſich zu verheurathen und ihre eigene Haushaltung anfangen zu können, hat man, in auswärtigen Staten ſowohl, als auch ſeit dem Anfange des jetzigen Jahrhunderts in Deutſchland, verſchiedene Arten von Brautcaſſen, Frauenzimmerſocietäten, Montibus pietatis und andern Hülfscaſſen errichtet, aus welchen, gegen einen gewiſſen Beytrag, die Ausſtattung lediger Mädchen beſtritten werden ſollte.

Man findet ſonderlich in Italien viele dergleichen Hülfscaſſen. Zu Lucca und Florenz kann ein Vater, wenn ihm eine Tochter geboren wird, alſobald eine gewiſſe Summe Geldes, z. E. 100 Kronen, bey dem Aerario anlegen, welches aber keine Zinſe trägt; wenn aber die Tochter 18 Jahre alt geworden iſt, gibt man ihr zehn Mahl ſo viel, mithin 1000 Kronen, womit ſie heurathen kann.

Stirbt die Tochter vor dem 18ten Jahre, und der Vater hat noch eine Tochter, ſo tritt alsdann dieſe, nach der Zahl der Jahre, an der vorigen Stelle: wo nicht, ſo bleibt das Geld dem Aerario eigen. Vor dem 18ten Jahre aber darf ſich kein Mädchen verheurathen.

Faſt alle Braut=Caſſen oder Societäten zu Anfange des jetzigen Jahrhunderts waren dergeſtalt eingerichtet, daß eine jede Geſellſchafterinn einige Thaler zum Einſchreibegeld erlegte, und daß ſodann die Mitglieder die Ausſteuer der verheuratheten Mädchen, die in einem Jahre vorgefallen ſind, durch ihren unmittelbaren Beytrag zuſammen brachten. Wenn z. E. eine jede Geſellſchafterinn 100 Rthlr. zur Ausſteuer haben ſollte, die Geſellſchaft aber aus 400 Mitgliedern beſtand, und im verfloſſenen Jahre 36 Mädchen geheurathet, und 3600 Rthlr. Ausſteuer erhalten hatten: ſo wurde dieſe Summe auf alle Mitglieder repartiret, und mithin hatte eine jede 9 Rthlr. zu erlegen. Allein, dieſe Einrichtung hat den Fehler, daß ſich niemand eher hinein begibt, als bis er bald heurathen will. Die Ausſteuern kommen demnach ſo überhäuft, daß diejenigen, welche in den erſten Jahren nicht heurathen, den Beytrag nicht ausſtehen können; und da diejenigen, welche geheurathet, und ihre Ausſteuern gezogen haben, ſich des fernern Beytrages entziehen: ſo müſſen ſolche Anſtalten binnen einigen Jahren zu Grunde gehen.

Die zu Anfange des Jahres 1759 zu Erfurt errichtete große Heuraths= und Sterbe=Societät, hatte folgende Einrichtung:

1. Beſteht dieſe Societät aus 300 ledigen Perſonen, welche noch nicht das 45ſte Jahr zurück gelegt haben, aber wenigſtens 6 Jahre alt ſeyn müſſen. Auch werden Wittwer und Wittwen mit eingeſchrieben.
2. Bey der Inſcription zahlet jeder pro acceſſu 8 Groſchen, und 16 Gr. zur Caſſe; die Expectanten aber 8 Groſchen, wofür ſie einen gedruckten Schein, mit dem Societäts=Siegel beſiegelt, und vom Rechnungsführer unterſchrieben, erhalten. Bey wirklich erfolgter Reception aber bezahlen ſie

ſie 16 Gr. zur Caſſe, und 4 Gr. für die Inſcription, wofür ſie ein Büchlein empfangen, mit dem Societätsſiegel beſiegelt, und vom Rechnungsführer beſchrieben, worin die Artikel, Nahmen und Expectanten befindlich ſind.

3. Zu jeder Ausſteuer werden 1 Rthlr. 8 Gr. gezahlet.

4. Wer heurathet oder verſtirbt, empfängt vom

1ten	bis	15ten	Beytrag		50	Rthlr.
16	ſ	30	ſ	ſ	75	—
31	ſ	45	ſ	ſ	100	—
46	ſ	60	ſ	ſ	125	—
61	ſ	75	ſ	ſ	150	—
76	ſ	90	ſ	ſ	175	—
91	ſ	105	ſ	ſ	200	—
106	ſ	120	ſ	ſ	225	—
121	ſ	135	ſ	ſ	250	—
136	ſ	150	ſ	ſ	300	—

welches das höchſte Quantum iſt, ſo ein Mitglied bey dieſer Geſellſchaft erhalten kann. Die noch nicht gethanen Beyträge werden in derjenigen Claſſe, worin eine Perſon ausgeſteuert wird, abgezogen.

5. Die Koſten werden aus der Caſſe beſtritten; auch bekommen die Armen etwas aus derſelben.

6. Wenn ein Mitglied 150 Beyträge gethan, und nicht geheurathet hat, ſo geht es ab, und thut weiter keine Beyträge; dagegen erhält es einen Schein über ſeine gethane Beyträge, dergeſtalt, daß von den Verloſeten, von 8 zu 8 Tagen, einer ſeine Befriedigung erhält, es ſey denn, daß er unterdeſſen heurathe oder ſturbe; in welchem Falle er das Seinige vor andern zu empfangen hat. Die übrigen Mitglieder, welche nach gedachter Verloſung ihre 150 Beyträge bezahlt haben, folgen den Verloſeten in der Ordnung, wie ſie ſolche Beyträge gethan haben.

7. Die Heurathsfälle müſſen jedes Mahl 14 Tage vorher, die Sterbefälle aber ſogleich, bey dem Rechnungsführer angezeiget, und dabey ein von ihrer Kirche ausgeſtellter Todten-Schein, nach geſchehener Trauung aber der Copulations-Schein, eingeſchicket werden, damit die Beyträge, ſo bald als möglich, dazu colligiret werden können, worüber allemahl der Rechnungsführer quittiret werden muß.

8. Auch erhalten ſolche Perſonen, welche ſich in ein Kloſter begeben und Profeß thun, das nähmliche Quantum, gleich als wenn ſie geheurathet hätten.

9. Die Beyträge müſſen jedesmahl dem im Büchlein angezeigten Collecteur, gegen einen gedruckten und vom Rechnungs-Führer unterſchriebenen Schein, worauf die Nummern und Nahmen deſſen, für welchen die Collection geſchieht, ohne Aufſchub bar erleget werden. Die auswärtigen, oder welche verreiſen, können auf einige folgende pränumeriren, und empfangen, bey erfolgter Ausſteuer die gedruckten Scheine darüber. Wiedrigenfalls aber, wenn jemand ſaumſeig in der Bezahlung iſt, ſo iſt derſelbe ipſo facto präcludirt, und hat ſich keines Anſpruches jemahls zu erfreuen; und an deſſen Stelle rücket der nächſte Expectant.

10. Wenn ein Mitglied Profeß thut, heurathet oder ſtirbt, haben die Anverwandten, wofern ſelbige Societäts=fähig ſind, wegen Beſetzung der vacanten Stelle den Vorzug; jedoch muß die Anzeige auch 14 Tage vor dem Hochzeit=, oder noch vor dem Begräbniß=Tage, geſchehen; denn ſonſt rücket der nächſte Exp ctant an des Abgegangenen Stelle.

11. Wenn auch jemand die Beyträge für einen Andern gethan hat, welches jedoch unter Vorzeigung des errichteten Contractes und deſſen Einrichtung, als woran die Societät keinen Antheil nimmt, geſchehen muß: ſo wird, gegen Beybringung einer ſowohl von dem, der die Ausſteuer gethan, als der eingeſchrieben worden, ausgeſtellten Quittung, jedem das Seinige verabfolget. Und ſo auch jemand, gegen Verſetzung des Büchleins und ſeiner Scheine, einem Mitgliede etwas darleihet: ſo wird ſolches ebenfalls, nach geſchehener zeitigen Anzeige bey dem Rechnungsführer, bey erfolgender Ausſteuer innen behalten, uod dem Creditor zugeſtellet.

12. Die Aeltern und Vormünder, wenn ſie die Beyträge für ihre Kinder und Pflegbefohlene gethan, haben freye Hand, und können ſich dieſe keines Anſpruches erfreuen; es müßten denn die Kinder und Unmündigen aus eigenen Mitteln eingeſchrieben und ausgeſteuert worden ſeyn, wo ihnen ſodann die Ausſteuer, ohne jemandes Anſpruch, völlig eigen bleibt.

13. Diejenigen abſolvirten Mitglieder, welche nach der Verloſung unverheurathet ihre Ausſteuer empfangen haben, können wiederum unter die Zahl der wirklichen Glieder vorzüglich vor den Expectanten aufgenommen werden.

14. Auf die Ausſteuergelder kann niemahls Arreſt geleget werden.

15. Die Societätsangelegenheiten beſorgen 2 Räthe als Directores, 2 Commiſſarii, 2 Rechnungsführer und Collecteurs; die Caſſe aber haben die beyden Commiſſarien und

der

der Rechnungsführer in Erfurt unter dreyfachem Beſchluß in ihrer Verwahrung.

S. Nachricht von der erfurtiſchen großen Heuraths- und Sterbe-Societät, im XV Bande der Leipz. Samml. S. 3, fgg.

Dieſe von dem Landesherren ſelbſt confirmirte Societät, ſcheint einen ſichern und ziemlich nachhaltenden Fond zu haben. Von 300 wirklich eingeſchriebenen Mitgliedern, empfängt die Caſſe, incluſive der Einſchreibegebühren, gleich im Anfange 300 Rthlr., und wenn die Zahl voll iſt, ſo kommt auch das Expectanten-Geld dazu. Dieſe Summe kann wenigſtens indeſſen, daß ein Ausgabefall vorfällt, verkehret und genutzet werden, und es geht dem Capital und dieſen Intereſſen, bey einem oder mehrern Ausgabefällen in der erſten Claſſe, ſo aus funfzehn Mahl geſchehenem Beytrag beſteht, wenig oder nichts ab; denn es muß bey wirklichem Ausgabefall jedesmahl ein Mitglied 1 Rthlr. 8 Gr. wieder beytragen. Und wenn man nur 10 Beyträge, bey ſo viel Ausgabefällen, annimmt: ſo kommen durch jeden Beytrag 400 Rthlr. zu der erſten Anlage, welches von 10 Beyträgen eine Summe von 4000 Rthlr. ausmacht; und davon würden 10 Ausgabefälle, jeder à 50 Rthlr., nur 500 Rthlr. erfordern; folglich bleiben 3500 Rthlr. in der Caſſe, und kommen zur erſten Anlage hinzu. Dieſes nun muß ſich nach der Einrichtung von Claſſe zu Claſſe vermehren, und ungeachtet die Ausgabe von Claſſe zu Claſſe ſteigt, dennoch ein großes Capital zum Verkehr davon übrig bleiben; es müßten denn in einer ſehr reichen Ausgabecaſſe auf einmahl alle 300 Mitglieder mit einer ſehr großen Hülfe ausgeſtattet werden müſſen, welcher Fall aber ſo leicht nicht zu vermuthen iſt. Es iſt alſo dieſe Societät an ſich ſelbſt eine ſichere und nicht ſo leicht aufhörende Hülfsſocietät, ſonderlich, wenn man auch die von Zeit zu Zeit hinzukommenden Expectanten, als die Pflanz-Schule neuer und wirklich recipirter Mitglieder, bedenkt.

S. Sendſchreiben von der großen Heuraths- und Sterbe-Societät zu Erfurt, in den Leipz. Samml. a. angef. Ort, S. 127, f.

Eine ganz andere Frage aber iſt es, ob dieſe Societät jemahls vollſtändig beyſammen ſeyn werde? Und hierzu geben die bey ihrer übrigen Einrichtung ſich einfindenden Fehler wenig Hoffnung, und dieſe Fehler ſind zugleich dem Endzwecke, den man bey dergleichen Hülfs-Caſſen hat, gerade zuwieder. Da die gegenwärtige zugleich eine Sterbeſocietät iſt, und der Beytrag und die Hülfsleiſtung auch auf die Begräbniſſe und deren Koſten geht, der Nutzen davon aber mehrentheils nur den Glocken, Kirchengebäuden, Kirchen- und Schulbedienten zu gute kommt, vieles auch auf unnützen und eiteln Pracht der Leichenbegängniſſe verwendet wird; da vielmehr die Hülfe aus dieſer Caſſe den armen und dürftigen Wittwen und Waiſen des abgeſtorbenen Mitgliedes, allein zu ihrer Nothdurft und beſſerm Fortkommen, gereichet werden ſollte: ſo kann die Einrichtung der Societät in dieſem Stücke nicht gebilliget werden. Hiernächſt ſollen auch die Nonnen und Mönche, welche ſich in die bey den Römiſch-Katholiſchen gewöhnlichen Klöſter begeben, und niemahls heurathen dürfen, ebenfalls an dieſer Societät unter den proteſtantiſchen Mitgliedern Theil nehmen. Können aber wohl Proteſtanten, nach ihren Grundſätzen und mit gutem Gewiſſen, ſich in eine Societät einlaſſen, die zugleich die Beförderung der Kloſtergelübde und die Bereicherung der Klöſter zum Zweck hat? Und wie ſoll dieſe Societät den Eheſtand und die Bevölkerung des Landes befördern, da ſie zugleich das Kloſterleben, einen Stand, der die größte Entvölkerung nach ſich zieht, befördern ſoll? Möchte man nicht auf die Gedanken kommen, daß man hierbey nichts weniger, als die Beförderung des Eheſtandes, zur Hauptabſicht gehabt hätte? zumahl da man die Mitglieder bis in ihr 45ſtes Jahr aufnimmt. Auch ſcheint es, daß man dieſe Societät nicht bloß für Arme und Dürftige errichtet habe, ſondern daß ſelbige auch vermögenden Perſonen offen ſtehe; wo bleibt aber alsdann wiederum der End-

zweck,

zweck, und verdient eine ſolche Anſtalt den würdigen Nahmen einer Hülfscaſſe? Endlich fehlt auch eine Haupt-Eigenſchaft einer ſolchen Societät, nähmlich die Sicherheit der Caſſe. Denn weder der Landesherr, noch das Publicum, noch einer oder mehrere von denen, die mit der Caſſe zu thun haben, verſichern, für die Gewähr und für die Caſſe zu ſtehen. Wer wird ſich alſo wohl in eine ſo unſichere Sache einlaſſen?

Weit gründlicher iſt der Entwurf einer ſolchen Heurathsſocietät abgefaßt, welchen Hr. v. Juſti in ſeiner Policeywiſſenſchaft mitgetheilt hat. Er ſetzt voraus, daß dergleichen Societäten kein bloßes Privatwerk ſeyn müſſen, ſondern unter obrigkeitlicher Autorität und Aufſicht angeordnet werden ſollen, auch Gründlichkeit, Redlichkeit und gute Ordnung und Einrichtung dabey Statt finden müſſe. Er zeigt hierauf, daß ſolche Anſtalten mit vollkommener Gründlichkeit und Zuverläſſigkeit errichtet werden können, wenn auch gleich kein Fond oder Stiftung dazu vorhanden iſt; und daß eine Societät, zu Ausſtattung armer Mädchen, einem jeden Mädchen in ſeinem 18ten Jahre 50 Rthlr. geben kann, welches in ſeinem dritten Jahre in die Societät eingeſchrieben worden, und jährlich einen Thaler zur Societätscaſſe contribuirt hat. Er weiſet, wie die Möglichkeit davon auf dem ordentlichen Laufe der Natur beruhet, nach welchem die meiſten Menſchen in ihrer Kindheit ſterben, und folglich mehr als die Hälfte derjenigen, die in die Societät eingeſchrieben ſind, das Alter, ſich zu verheurathen, nicht erreichen. Er nimmt an, daß die Hälfte der Eingeſchriebenen verſterben, ehe ſie ihr 10tes Jahr völlig erreichen, und dieſe haben zeither ihren Beytrag geleiſtet, welchen die Societät gewinnt; und daß von denen Mädchen, die das 10te Jahr erreicht haben, noch jährlich die funfzigſte ſterben wird. Wenn alſo 500 Mädchen in ihrem erſten bis dritten Jahre zur Societät eingeſchrieben würden, ſo würde ſich dieſe Anzahl, bis

ſie 10 Jahre erreichen, bis auf die Hälfte vermindert haben, und es würden nur noch 250 übrig ſeyn. Von dieſen 250 Mädchen würden jährlich noch 5 Perſonen ſterben; dieſes betrüge in 8 Jahren, ehe ſie 18 Jahre alt werden, noch 40 Perſonen; und mithin würde die Societät von 500 Perſonen nur 210 auszuſtatten haben; daher alſo leicht begreiflich wäre, daß die Societät, ohne andern Fond, einer jeden 50 Rthlr. geben kann, ungeachtet eine jede vor ſich nur 17 bis 18 Rthlr. beygetragen hat.

Hierauf zeigt Hr. v. Juſti, nach was für Regeln der Beytrag entrichtet werden muß. Da die Menſchen, ſagt er: in ihrer Kindheit am erſten von dem Tode hingeraffet werden, ſo iſt es billig, daß ſich auch die Einrichtung der Societät auf dieſen Lauf der Natur gründe, und daß diejenigen am wenigſten beytragen, die in ihrer zarten Kindheit in die Societät eingeſchrieben werden. Die Geſetze einer ſolchen Societät würden dergeſtalt abzufaſſen ſeyn, daß diejenigen, die in ihrem erſten bis dritten Jahre der Societät einverleibet würden, jährlich bis zu ihrer Verheurathung 1 Rthl. zu entrichten hätten; diejenigen aber, die ſich im 4ten Jahre einſchreiben lieſſen, würden 1 Rthlr. 4 Gr. jährlich beyzutragen haben; im 5ten Jahre würde der Beytrag 1 Rthlr. 8 Gr. ſeyn müſſen; und ſo würde die Abgabe zur Geſellſchaftscaſſe jährlich mit 4 Gr. zu vermehren ſeyn, ſo, daß diejenige, ſo ſich erſt in ihrem 12ten Jahre einzeichnen lieſſe, jährlich 2 Rthlr. 12 Gr. zu entrichten hätte. Nach dem 12ten Jahre aber würde niemand mehr in die Societät aufzunehmen ſeyn; weil man ſonſt ſich in die Societät nicht eher, als kurz vor der Verheurathung, begeben würde, wobey eine ſolche Geſellſchaft unmöglich beſtehen könnte. Damit auch der jährliche Beytrag richtig einkomme, und die Societät ſich beſtändig im Stande befinde, die Ausſtattungen jährlich zu leiſten: ſo müßten die Geſetze verordnen, daß, wenn ein Jahr und ein

Monath

Monath verfloſſen iſt, ohne daß der Beytrag erfolget, das eingeſchriebene Mädchen ſofort ohne Rückfrage aus der Societät ausgeſtrichen werden ſolle. Es ſollte ihr zwar frey ſtehen, hernach wieder einzutreten; allein, es könnte auf ihren vorhergehenden Beytrag alsdann kein Betracht genommen werden. Sie müßte das Einſchreibegeld von neuem entrichten, und der Beytrag würde nach ihrem nunmehrigen Alter gerechnet. Die Betriegereyen aber in Anſehung des Alters könnten durch die Extracte aus dem Kirchenbuche, welche bey der Einſchreibung beygeleget werden müßten, verhindert werden.

Was die Einrichtung der Societät und den beſtändigen Fond derſelben betrifft, würde ein jeder Vater oder Vormund, bey der Einſchreibung ſeiner Tochter oder Pflegebefohlnen, 1 Rthl. 12 Gr. zu entrichten haben. Ein Thaler würde zur Societätscaſſe genommen, 12 Gr. aber wären für die Bemühungen der Directoren. Wenn man nun annähme, daß in einem Kreiſe, oder Fürſtenthume, ſich 500 Mädchen in dieſe Geſellſchaft begäben, ſo beſtünde die Societätscaſſe gleich anfangs aus 500 Reichsthalern. Wenn ferner geſetzt würde, daß die eingeſchriebenen Mädchen von 3 bis zu 12 Jahren aus allerley Alter beſtehen, und mithin, da die im 12ten Jahre jährlich 2 Rthlr. 12 Gr. zu entrichten haben, die mittlere Summe genommen und in Anſchlag gebracht würde, daß von jedem Mädchen jährlich 1 Rthlr. 18 Gr. einkäme: ſo würde dieſes jährlich 875 Rthlr. betragen. Wenn nun dieſe Summe gegen 5 von hundert auf ſichere Hypothek ausgeliehen würde, und jährlich 875 Rthlr. als jährlicher Beytrag der eingeſchriebenen Mädchen zu dieſem Hauptſtamme hinzu kämen, die jährlichen Intereſſen aber zu dem Capital geſchlagen würden: ſo würde die Societätscaſſe, nach Ablauf von 6 Jahren, aus 6621 Rthlr. 23 Gr. 6 Pf. beſtehen. Binnen 6 Jahren aber, wenn die Mädchen nur bis ins 12te Jahr zur Einſchreibung zugelaſſen würden, und wenn die Aus-

ſtattung nach den Geſetzen der Societät nicht eher Statt fände, als bis ſie 18 Jahre erfüllet hätten, könnte keine Ausſteuer vorfallen, und alle Einkünfte könnten folglich von der Caſſe auf Zinſen ausgethan werden. Die Societät würde demnach, nach Ablauf von 6 Jahren, einen anſehnlichen Fond von 6621 Rthlr. haben. Dieſer Fond müßte niemahls angegriffen werden. Man würde davon jährlich 331 Rthlr. Intereſſen zu ziehen haben. Wenn man nun den jährlichen Beytrag von 500 Mädchen an 875 Rthlr. dazu rechnete, ſo würde die Societät jährlich 1206 Rthlr. Einkünfte haben, und mithin jährlich 24 Mädchen mit 50 Rthlr. ausſtatten können. Wie alſo die eingeſchriebenen Mädchen das 18te Jahr erfüllet hätten, ſo würden ſie ihre Ausſteuer bekommen können, wenn man annähme, daß ſie vom 3ten bis zum 12ten Jahre Mädchen von allerley Alter hätten einzeichnen laſſen. Da oben gezeigter Maßen von 500 Mädchen, nach dem gewöhnlichen Laufe der Natur, nur 210 übrig blieben, wenn ſie alle ein Alter von 18 Jahren erreichen ſollen; ſo würden dieſe 210 Mädchen in 9 Jahren ſämmtlich ausgeſtattet ſeyn, wenn jährlich 24 ihre Ausſteuer erhielten. Es würde alſo die Anzahl der jährlichen Ausſtattung vollkommen zureichen.

An ſtatt derjenigen Mitglieder der Societät, welche abſterben, oder verheurathet werden, würden andere aufgenommen. Die Geſellſchaftscaſſe hätte alſo an ihren Einkünften keine Verminderung zu befürchten. Dennoch hätte es mit dieſen neu angenommenen Mitgliedern die nähmliche Beſchaffenheit. Die Zeit, in welcher ſie auszuſteuern ſind, fiele immer ſpäter hinaus, und das machte alſo in den Ausgaben der Caſſe keine Veränderung. Es blieben immer die nähmlichen Einkünfte; und die jährliche Ausſtattung von 24 Mädchen würde allemahl zureichen, die ſich eräugnenden Fälle der Verheurathung zu beſtreiten.

Wenn

Wenn ein Mädchen das 18te Jahr ihres Alters erfüllet hätte, ſo müßte der jährliche Beytrag aufhören. Eine entgegen geſetzte Einrichtung würde übereilte Heurathen veranlaſſen, damit man ſich des jährlichen Beytrages entledigte; und diejenigen, welche das Unglück hätten, keine annehmliche Partie zu finden, würden doppelt unglücklich ſeyn, indem ſie mehr entrichten müßten, als andere. Wenn alſo ein Mädchen nach 18 Jahren nicht heurathete, ſo bliebe das Capital der zu ihrer Ausſtattung gewidmeten 50 Rthlr. bey der Societät ſtehen, bis ſie das 24ſte Jahr erfüllet hätte. Dieſes wäre ein Vortheil, welcher der Societätscaſſe zufließe. Nach 24 Jahren würde ihr das Capital mit 2½ Rthlr. jährlich verzinſet, und nach 36 Jahren, da vermuthet werden müßte, daß ſie die Hoffnung zur Verheurathung verloren hat, müßte ihr frey ſtehen, die 50 Rthlr. ſelbſt zu heben, und nach ihrem Gefallen anzuwenden. Im Fall ihres Abſterbens vor dem 36ſten Jahre, wäre ihre Ausſteuer der Societät anheim gefallen, nach 36 Jahren aber wäre es ihr Eigenthum, welches ſie nach Erbgangsrecht, oder durch einen letzten Willen, zu vererben befugt wäre. Dieſe Einrichtung wäre für die Intereſſenten billig, zugleich aber auch für die Societät vortheilhaft.

Die Beſoldung der, zu dieſer Anſtalt erforderlichen, Directoren oder Bedienten, erwartet Hr. v. Juſti von der Gütigkeit der Regierung, und von ihrer Geneigtheit, das Aufnehmen des States zu befördern. Er will zwar nicht vorſchlagen, daß ein Landesherr dieſen Directoren eine wirkliche Beſoldung auszahlen ſoll; denn dieſer Punct dürfte verurſachen, daß dergleichen Anſtalten deſto weniger zu Stande kämen, weil die Caſſen in den meiſten Ländern ſchon genugſam mit Beſoldung beſchwert wären; allein, es hätte der Stat viel andere Mittel in Händen, dergleichen Dienſte zu belohnen. Man dürfte nur den Directoren ein Canonicat, oder andere geiſtliche Pfründe, womit keine Arbeit verknüpft iſt, geben, ſo würden

würden ſie ſchon damit zufrieden ſeyn; oder, man ſollte den Directoren Anwartſchaften auf einträgliche Bedienungen geben. Es würden ſich alsdann ſchon Leute finden, die Vermögen hätten, Caution zu beſtellen, und die genugſame Fähigkeit und Redlichkeit hätten, einer ſolchen Anſtalt vorzuſtehen. Könnte aber dieſe Anſtalt weder mit einem Canonicate, noch mit andern Gnadenbezeigungen für die Directoren unterſtützet werden, ſo würde ſie dennoch beſtehen können; es würde nur darauf ankommen, daß eine jede Geſellſchafterinn jährlich 6 Gr. mehr entrichten müßte. Man würde auf dieſe Art jedem Director jährlich 50 Rthlr. Beſoldung ausſetzen können, und mit dem halben Thaler Einſchreibegebühren würde dennoch ein jeder, ein Jahr in das andere gerechnet, auf 100 Rthlr. jährlich ſtehen. Man müßte Männer, die davon nicht lediglich zu leben hätten, und die aus Menſchenliebe und patriotiſcher Geſinnung für die Wohlfahrt des States dieſe Bemühung über ſich nähmen, erwählen.

Dieſe Anſtalt extendirt Hr. v Juſti nicht allein auf geringe und arme Leute, ſondern es könnten auch Leute mittlern Standes Theil daran nehmen. Diejenigen, welche ſich gleich anfangs auf doppelten Beytrag einſchreiben laſſen, und denſelben jährlich entrichten, hätten 100 Rthl. Ausſteuer zu heben; und ſo müßte der Beytrag drey- und vierfach und höher geſchehen, und die Ausſteuer nach Proportion deſſelben erhoben werden können. Wenn ein Vater mittlern Standes für ſeine Tochter, von ihrem dritten Jahre an, 4 Rthlr. jährlich erlegt, und alſo nach und nach überhaupt 61 Rthlr. 12 Gr. für ſie bezahlt, ſo wird es ihm ganz wohl gefallen, wenn ſeine Tochter dafür bey ihrer Verheurathung 200 Thaler heben kann.

Die zu unſern Zeiten faſt durch ganz Europa eingeführten neuen genueſiſchen oder ſo genannten Zahlen-Lotterien, ſind gleichfalls als eine Anſtalt zur Ausſtattung armer Mädchen anzuſehen. Dieſe Lotterie beſteht, bekannter Maßen, aus den Zahlen von 1 bis 90, und bey einer jeden Zahl wird der Nahme eines armen Mädchens geſchrieben. Es werden jedes Mahl 5

Zahlen

Zahlen gezogen, welche die Gewinſte beſtimmen; die 5 armen Mädchen aber, bey deren Nahmen die 5 heraus gezogenen Zahlen geſtanden haben, bekommt eine jede von der Lotterie, eine gewiſſe beſtimmte Summe Thaler oder Gulden zur Ausſteuer. Es kommt dieſes nur denen vom niedrigern Stande zu Nutze. Ob nun gleich auch hieran dem State ſehr gelegen iſt, ſo iſt doch noch nicht alles erreicht, wenn nicht auch arme Perſonen vom Mittelſtande ſich zu verheurathen Gelegenheit finden können. Billig ſollten diejenigen Mannsperſonen, welche in dem Umſtänden ſind, daß ſie heurathen können, eine gewiſſe jährliche Steuer entrichten, wenn ſie eine feſtzuſetzende Anzahl Jahre erreicht hätten, und noch im ledigen Stande bleiben wollten. Dieſe Steuer ſollte zu Ausſtattung dürftiger Jungfern von gleichem Stande angewendet werden; vielleicht würde dadurch beyden geholfen. Man iſt ſchuldig, ſeinem Vaterlande einen Theil ſeiner Bequemlichkeit aufzuopfern, und demſelben Einwohner zu erziehen, die nach uns daſſelbe bewohnen. Wer ſolches nicht thun will, muß wenigſtens durch einen Geldbeytrag denen zu Hülfe kommen, die in dieſem Stücke einen beſſern Willen haben. Ein jeder behält dennoch die Freyheit, ſich von dieſer Auflage, ſo bald er will, durch eine Heurath zu entledigen. Die Heurathscaſſen würden dadurch eine Einnahme bekommen, die an manchem Orte beträchtlich ſeyn kann. Unſere Vorfahren haben ohne Zweifel das Hageſtolzen-Recht nur um deswillen eingeführt, damit die Jungfern deſto leichter Männer bekommen möchten. Nur Schade, daß der Nachlaß eines alten Junggeſellen nicht ſämmtlich zu den Heurathscaſſen gewidmet worden! Bey denen Nationen, wo die natürlichen Geſetze und Triebe noch den Vorzug haben, welche aber in der geſitteten europäiſchen Welt durch Vorurtheile meiſtens unterdrückt ſind, heurathet ein Mann, wenn er dazu die Jahre hat, nach ſeinen Neigungen, und genießt das damit verknüpfte unſchuldige Vergnügen, mit einer wahren Zufriedenheit. Bey uns aber kommt alles aufs Geld an. Das Sprichwort: Geld! Mädchen ich habe dich lieb! iſt ſo eingeführt, daß es das Anſehen hat, als wenn die Liebe eines Mannes nicht anders, als um Geld, zu Kaufe wäre. Wie iſt aber bey dieſen Umſtänden ein Gegenmittel zu finden? Wollte man ſagen, daß die Natur mit wenigem zufrieden ſey; daß ein junger Anfänger nicht gleich verlangen müſſe, ſo gut zu leben, wie alte Eheleute, die durch vieljährige Mühe und Arbeit ſich etwas erworben haben, welches ſie zu ihrer Bequemlichkeit anwenden können: ſo wird man antworten, daß ſolches gegen den Wohlſtand ſey. Der Mann wird

alſo

das Heurathen unterlaſſen; und manche Aeltern glauben auch ſehr übel für ihre Tochter zu ſorgen, wenn ſie dieſelbe einem Manne geben, der nicht zur Aufwartung der Frau die nöthigen Bedienten halten kann. Arbeiten ſchickt ſich nur für Leute, die von dem geringſten Stande ſind. Man will nur wohlleben, und gute Tage zählen. Ob dieſes dem Zwecke des menſchlichen Daſeyns gemäß ſey, überlaſſe ich einem Jeden zu beurtheilen. Indeſſen iſt es nun einmahl ſo, und die Mode wird durch Vernunftſchlüſſe ſchwerlich geändert werden. Könnte man viele dergleichen Lotterien zu Stande bringen, die der Hamburgiſche Patriot vorgeſchlagen hat, ſo wäre noch wohl bisweilen eine Braut reich zu machen. Dieſem Vorſchlage zu Folge ſollten hundert tauſend unverheurathete Jungfern oder junge Wittwen, jegliche einen Thaler, einlegen; die Lotterie ſollte nur Einen Gewinn haben, und derjenige, ſo die Lotterie angeſtellet, wollte der Beglückten ihr Ehemann werden. Auf dieſe Weiſe möchte aber wohl wenigen zu helfen ſeyn, und ſo viel ich weiß, iſt noch keine Lotterie von dieſer Art zu Stande gekommen. Etwas beſſer hat es jener Engländer gemacht, welcher ſeine artige Tochter zu verheurathen wünſchte, indem er derſelben einen anſtändigen Brautſchatz verſchaffte, und zugleich veranlaßte, daß ihre Artigkeit beobachtet wurde, welche ſonſt vielleicht nicht würde bemerkt ſeyn. Die Geſchichte davon findet man im 23 St. der Hannov. nützl. Samml. v. J. 1757, Col. 359—366, und im 21 St. der neuen Stuttg. Real⸗Zeitung, v. J. 1766, S. 326—330.

Von Braut⸗Caſſen, ſ. Hrn. Bergius Policey⸗ und Cameral⸗Magazin, Th. I, S. 318—325.

Von den Anſtalten zu Ausſtattung armer Mädchen, ſ. Hrn. v. Juſti Policeywiſſenſchaft, Band I, S. 221—234.

Braut⸗Schatz, Ausſtattung, Ehegeld, Eheſteuer, Heimſteuer, Heurathsgut, Mitgabe, Mitgift, L. Dos, Dotalitium, Fr. la Dot, iſt die Summe an Geld und andern Gütern und Stücken, die eine Frau zu ihrem Manne bringt, und davon ſie ihm den Nießbrauch, wegen der auf ſich habenden Verpflegung und Verſorgung der Familie und des Hausweſens, überläßt.

Bey den alten Spartanern und Griechen, wie auch bey einigen Indianern, war dergleichen Mitgabe unbekannt; daher ſie ihren heurathenden Tochtern, ſtatt deren, einen Spinnrocken nebſt der Spindel mitzugeben pflegten. Die Römer aber führten die Mitgabe als et⸗

was

was Nöthiges und Nützliches ein, und begabten ſie mit vielen Privilegien. Sie rührt entweder aus des Vaters Gut, welcher die Tochter auszuſtatten nach den Rechten verpflichtet iſt, oder auch anderwärts, her, wenn z. B. die Mutter ihre Tochter für ſich, oder die Bluts= und andre Freunde, eine Jungfer ausſtatten; es fällt auch, nach des Weibes Tode, wenn ſie keine Kinder hinterläßt, die Mitgift ihren Erben wieder anheim; bey adeligen Perſonen aber wird ſie, an einigen Orten, nicht wieder erſtattet. Das Weib hat, der Mitgift wegen, in allen Gütern ihres Mannes zur Verſicherung eine ſtillſchweigende Hypothek oder heimlich Pfand, und wird, wenn ſich ein Concurs der Gläubiger eräugnet, den meiſten derſelben vorgezogen. Die Mitgift war ſchon im Alten Teſtamente bekannt; denn, nach 1 Kön. IX. 16, gab Pharao ſeiner Tochter die Stadt Gaſer zur Heimſteuer mit. Das römiſche Frauenzimmer rechnete die Siege ihrer Väter, und den daraus entſtandenen Ruhm, ihrem Bräutigam zur Mitgift an. Siehe auch Leibgedinge.

Von dem Brautſchatze bey den alten Deutſchen, ſ. im Art. Heurath.

Ob das vorzügliche Recht des Brautſchatzes für gemeinnützig zu halten, oder gegen andere Vortheile abzuſchaffen ſey, ſt. im 25 und 26 St. der Hannov. gel. Anz. a. d. J. 1750.

Von der allzureichlichen Beſtimmung des Brautſchatzes, als einer Urſache des Verfalls vieler Meierhöfe, ſ. das 83 St. derſelben, v. J. 1752, Col. 1103, fgg.

Braxatio, ſ. Bierbrauen.

Bray, ſ. *Brai.*

Bray ſec, ſ. *Arcançon.*

Breant, Bruant; ſ. Emmerling.

Breaune, ſ. Brionne.

Brebis, das Weibchen des Widders; ſ. Schaf.

Brech=Arzeneyen, ſ. Brech=Mittel.

Brech=Bank, ſ. Breche bey den Bäckern.

Brech=Block, nennet man, auf dem Meſſingswerke, einen ſenkrecht ſtehenden hölzernen Klotz, auf dem eine eiſerne Platte liegt. Dieſe trägt 2 ſtarke Eiſen, in der

Ent=

Entfernung von 1 Fuß, woran man die Platten des Garkupfers leget, und dieſelben, ehe ſie in die Schmelztiegel geworfen werden, mit einem gewöhnlichen Schmiedehammer, der Brechhammer genannt, zerſchlägt. Eine Abbildung davon findet man, in Sprengels Handwerke und Künſte, 4ter Sammlung, auf der zum Meſſingswerk gehörigen Kupfertafel, Fig. 1.

Brech=Bohne, ſ. oben unter Bohne, S. 129.

Brech=Eiſen, ſ. Brech=Stange.

Brech=Hammer, ſ. oben unter Brech=Block.

Brech=Mittel, Vomitiv; von deren Gebrauche bey Menſchen, ſ. unter Brechen oder Erbrechen.

In der Vieharzeneykunſt, fallen Brechmittel eben ſo wohl bey den Pferden, als bey dem Hornvieh, weg. Was Erſtlich das Pferd betrifft, ſo hat die Erfahrung gelehrt, daß dieſes Thier ſich gar nicht erbrechen könne, vermuthlich weil die Muskeln, welche bey andern Thieren das Erbrechen durch ihr Zuſammenziehen bewirken, bey dem Pferde nicht ſtark genug dazu ſind. Gibt man daher ihm, oder den mit ihm überein kommenden Thieren, Brechmittel ein, ſo wirken dieſe Arzeneyen zwar mit einer Heftigkeit auf ihren Magen und den übrigen Körper, und verurſachen ihm Beängſtigungen, aber ein wirkliches Erbrechen folgt nicht, wenn man ihm auch die Brechmittel in einer ſehr großen Menge eingäbe. Man würde daher auch durch die Verordnung eines Brechmittels für ein Pferd die Abſicht nicht erreichen, in welcher man es ſonſt gibt, die in dem Magen des kranken Thieres enthaltenen Unreinigkeiten durch den nächſten Weg am geſchwindeſten auszuleeren, ja, man würde ſo gar demſelben dadurch Schaden zufügen; und deswegen gebraucht man ſie gar nicht.

Bey dem wiederkäuenden Vieh richten die Brechmittel noch weit weniger aus. Der Bau ihres Magens, oder vielmehr die Art ihrer Verdauung durch vier Magen, iſt daran Schuld; und auch hier fällt alſo der Gebrauch der Brechmittel weg. Wie

Wie viele Vortheile würden wir aber nicht in der Vieharzeneykunſt davon haben, wenn es der Bau des Körpers bey dem Vieh erlaubte, die Brechmittel zu gebrauchen, die öfters bey den Krankheiten des Menſchen ſo großen Nutzen ſtiften! Manche Krankheiten des Viehes würden wir vielleicht mit geringer Mühe durch den Gebrauch dieſer Mittel heilen können, die uns ſo viele Mühe verurſachen, da wir derſelben entbehren müſſen.

S. Hrn. Prof. Erxleben Einleitung in die Vieharzneykunſt, Gött. und Gotha 1769, 8. S. 239, f.

Hrn. v. Sind Unterricht in den Wiſſenſch. eines Stallmeiſters, Gött. 1775, gr. 8. S. 471.

Brech⸗Nuß, Jatropha; ſ. Purgier⸗Nuß.

Brech⸗Schöben, ſ. Ageln.

Brech⸗Stange, Brech⸗Eiſen, Brech⸗Hebel, iſt ein runder oder eckiger Stab Eiſen, der an dem unterſten Ende etwas gekrümmt, breit geſchlagen, in der Mitte auch wohl geſpalten, und dabey ſpitzig zulaufend gemacht iſt, in welchem Falle er auch Kuh⸗ oder Geiß⸗Fuß, Fr. Pied de chevre, genannt wird. Man hat dergleichen von verſchiedener Größe; auch mit kleinen Rädern.

Die Brechſtange gebraucht der Mäurer und Steinbrecher, um damit die Steine in den Steinbrüchen und die alten Mauern ab⸗ und einzubrechen. Die Schlöſſer haben ebenfalls Brecheiſen, um verſchloſſene Zimmer und Kaſten aufzuſprengen. Die Brech⸗Stange der Brunnenmacher iſt oben von Holz, und ſie gebrauchen dieſelbe bey Mauern, die durchbrochen werden ſollen, oder unter dem Kranze durchzubrechen; ingleichem, Steine und Felſen vermittelſt einer Winde heraus zu winden, wenn der Boden felſig iſt.

Eine Abbildung eines Geißfußes, findet man in Leupolds Schauplatz der Waſſerbaukunſt, Tab. VII, Fig. 7.

Siehe auch Hebel.

Brech⸗Wurzel, ſ. Ipecacuanha

Breche, bey den Bäckern, ſonderlich Prezelbäckern, Fr. Brie, oder Broye, iſt eine ſtarke dreyzollige Bohle, wel-

che am Ende ſchmahl zuläuft, damit man bequem darauf ſitzen könne. Siehe Fig. 362. Dicht bey dem Sitze wird eine Schere eingezapft, in welcher eine Stange mit einem eiſernen Nagel ſteckt. Die Stange hat 6 bis 8 Zacken oder Zähne, welche den Prezel-Teig geſchmeidig machen oder durchwirken. Die Stange wird nähmlich beſtändig aufgehoben und in den Teig gedrückt, und der Teig von den Vornſitzenden fleißig umgewendet. Dieſe Maſchine wird auch die Brech-Bank, und die Stange der Knete-Scheit, genannt.

Bey den Pfefferküchlern, iſt die Breche etwas anders eingerichtet. Siehe Fig. 363. Es iſt nähmlich ein ſtarkes Bret a b c, auf einem Fußgeſtelle b d einige Fuß über dem Fußboden erhöhet. An der hinterſten ſchmahlen Seite iſt der Brechbaum c e mit einem Gewinde c befeſtigt. Das Brechbret a b c ſelbſt wird mit Mehl beſtreuet, welches in einem Kaſten f bey der Hand iſt. Beym Gebrauche dieſer Breche legt der Pfefferküchler den Teig, um deſſen dunkelbraune Farbe in eine gelbliche zu verwandeln, auf das Bret a b c, unter den Brechbaum c e. Zwo Perſonen drücken auf den Teig mit dem Brechbaume aus allen Kräften, und der Meiſter ſelbſt wendet ihn beſtändig mit den Händen um, damit alle Theile nach und nach von dem Brechbaume durchgearbeitet und geknetet werden. Wenn dieſe Arbeit etwann eine Viertelſtunde fortgeſetzt iſt, ſchneidet der Pfefferküchler in den Teig mit einem Meſſer ein, und unterſucht den Schnitt, ob noch braune Streifen in dem Teige ſind. Iſt dieſes, ſo muß der Teig von neuem mit der Breche durchgearbeitet, und dieſe Arbeit ſo lange fortgeſetzt werden, bis ſich, nach einer von neuem angeſtellten Probe, nicht mehr braune Streifen in dem Teige zeigen. Durch das Brechen wird der Teig merklich gelber und feſter. Erhält eine Pfefferkuchenart Gewürze, ſo werden dieſe gleichfalls beym Brechen unter den Teig geknetet. Nach dem Brechen wird der Teig in Kuchen verwandelt. Siehe Pfefferkuchen.

Bey den Nudelmachern, wird der Teig zu den italiäniſchen Nudeln ebenfalls mit dergleichen Brechbaum, und zwar zwo Stunden hinter einander, gebrochen, indem man die rechte Hüfte und die rechte Hand auf das äuſſerſte Ende des Brechbaumes ſtützet, da unterdeſſen das andere Bein die Bewegung verurſachet, und mit dem Fuße zu gehöriger Zeit an die Erde ſtößt, um den Körper nebſt dem Brechbaume in die Höhe zu heben, indem man die linke Hand zugleich frey haben und bewegen muß. Auch der Kopf folgt dieſen Bewegungen, welche bey den Italiänern, und noch mehr bey den Einwohnern in Provence, nach dem Tact geſchehen. Das wiederhohlte Durcharbeiten des Nudelteiges geſchieht in allem 16 Mahl.

Eine Abbildung der Nudelbreche, findet man bey Herrn Malonins Beſchreib. der Müller- Nudelmacher- und Beckerkunſt, im VIII Th. des überſ. Schauplatzes der Künſte und Handwerke, Tab. III, P. Tab. IV, Fig. 2 und 8.

Breche, in der Landwirthſchaft, Fr. Brie, Broye, Macque, das hölzerne Inſtrument, worauf der Flachs und Hanf gebrechet oder gebraket, d. i. gequetſchet und von ſeiner äuſſerlichen Haut befreyet wird, damit man die innern Faſern bekomme; ſ. unter Lein.

Breche, bey den Schmieden, iſt ein ſtarkes, etwann 2 bis 3 Zoll dickes, an die 25 Pfund ſchweres, 1½ oder 2 Ellen langes, eine gute halbe Elle breites, gegoſſenes Eiſen oder dergleichen Platte, welche an die 2, in die Eſſen eingoſſenen, eiſernen Haken, um den Schmieden zum Schirm wieder die Hitze zu dienen, aufgehänget wird.

Breche, in Weinbergen, iſt eine von denen Arbeiten, welche jährlich zu Ende des May, oder nachdem der Weinſtock ſtark getrieben hat, auch etwas eher, zu verrichten nöthig ſind, und welche ich, des Zuſammenhanges wegen, unter dem Art. Weinſtock beſchreiben werde.

Brèche, ſ. *Brège.*

Brechen oder Erbrechen, ſich übergeben, vomiren.

Der Magen des Menſchen und verſchiedener Thiere iſt dergeſtalt gebauet, daß er ſich nach dem Reitze verſchiedener hinein gebrachten Dinge heftig und gewaltſam zuſammen zieht, und das darin enthaltene wieder durch die Speiſeröhre und den Mund von ſich gibt. Die Cur desjenigen Brechens beym Menſchen, welches eine ſtarke Verunreinigung des Magens, eine angehäufte faule Galle, oder genoſſene Gifte zum Grunde hat, beſteht in der Unterhaltung des Brechens ſelbſt. Selten iſt es in dieſen Fällen rathſam, ordentliche reitzende Brechmittel zu geben. In der Gallenkrankheit, und nach genoſſenen Giften, wo man eine baldige Entzündung des Magens und der Gedärme zu befürchten hat, würden ſolche den größten Schaden hervorbringen. Dennoch iſt es nöthig, die zum beſtändigen Brechen reitzende Materie fortzuſchaffen. Solches geſchieht am ſicherſten, wenn man den Magen mit vielen warmen Feuchtigkeiten und öhligen Dingen überſchwemmet. Dadurch wird der Magen ausgeſpühlet, wieder die freſſende Schärfe der vorhandenen Materie geſchützet, und endlich ganz geleeret. Das Brechen unterhält man durch folgende Dinge: man trinkt viel lauliches Waſſer, viele lauliche Haber-Grütze, (lauliches Waſſer mit Küchenſalz, wenn ein grober zäher Unrath im Magen liegt,) ½ Maß lauliches Waſſer mit 2 Löffelvoll Weineſſig und 4 Loth Baum-Oehl, warmes Bier mit vieler Butter, viel Baumöhl, Mandelöhl. Nachdem der Magen ziemlich geleert, und die Neigung zum Brechen geringer worden iſt, nimmt man, um ſich von der Entkräftung zu erhohlen, des Tages einige Mahl von folgendem Julepp. Man nimmt das Weiße von einem Ey, klopfet und ſchlägt es ſtark, läßt es eine Viertelſtunde ruhig ſtehen, und nimmt hernach den Schaum, der ſich oben geſetzt hat, davon weg. Auf das Uebrige gießt man 2 Löffelvoll weißen Wein, und 4 Löffelvoll Roſenwaſſer; vermiſcht dieſes alles, und

löſet

löſet noch 4 Loth zu Pulver geſtoßenen Zuckercand darin auf. Oder: man trinkt eine Vermiſchung aus dem Gelben von 2 Eyern, mit 2 Eßlöffelvoll rothen Wein, und 2 Eßlöffelvoll fein geſtoßenen Zucker, nach und nach aus. Dieſe Dinge ſind ſehr ſtärkend, erquickend und krampfſtillend, und benehmen der allenfalls noch zurück gebliebenen Schärfe alle ſchädliche Reizbarkeit. Man nähret dabey den Körper mit Reißſchleim, Gerſtenbrey, u. d. gl. Nach gänzlich geſtilltem Brechen, welches freylich in manchen Fällen durch Opiate bewirket werden muß, ſtellet man die Kräfte des Magens mit Wachholderſaft, Spierlingsconſerve und Quittengallerte, und einem magenſtärkenden Pulver, (z. E. dem Birkmanniſchen) wieder her. Oefters aber ſind dieſe Mittel zu ſchwach, und es ſind die bittern Magenſtärkungen, die Quaſſia, China, und Eiſenmittel, nöthig.

Schwache und alte Leute müſſen nicht leicht zu Brech-Mitteln ohne den Rath eines verſtändigen Arztes ſchreiten, wie öfters unter dem Scheine des Gebrauches der Hausmittel, ſonderlich auf dem Lande, zu geſchehen pflegt.

Daß das Erbrechen bey Pferden und beym Horn-Vieh nicht Statt finde, und daß auch Brecharzeneyen keine Wirkung auf ihren Magen haben, iſt bereits oben, S. 576, erwähnt worden.

Brechen des Flachſes und Hanfes, ſ. unter Hanf und Lein.

Brechen, in der Gärtnerey, Fr. Caſſer, heißt, einen Zweig von dem Triebe, oder einen Aſt von dem vorhergehenden Triebe, mit Fleiß biegen und brechen, indem man mit dem Daumen auf die Schneide des Schnitt-Meſſers drückt. Dieſes Brechen muß ungefähr ½ Zoll weit von dem Orte geſchehen, wo der Aſt, welchen man bricht, entſtanden iſt, gerade über den ſo genannten untern Augen. Indem man auf ſolche Art, gegen Ende des Maymonathes bis gegen die Mitte des Junius, und noch länger, bricht, iſt man verſichert, daß von den un-

tern Augen unfehlbar entweder eine Rippe, oder ein Sprößlein, oder fruchtbringende Knoſpen, für die künftigen Jahre werden getrieben werden; und zuweilen geſchieht ſolches mit allen dreyen zugleich an dem nähmlichen Baume. Dergleichen Brechen aber findet gemeiniglich nur bey den Kernobſtbäumen Statt.

Wenn man, an ſtatt zu brechen, ſchneidet, ſo heilet der Baumſaft die Wunde, und er treibt einen neuen Aſt oder neue Schößlein, welche ſo genannte Weidenköpfe oder Büſche von kleinen Aeſten bilden, die den Baum ungeſtaltet machen und erſchöpfen. Wenn man aber auf oben gedachte Art bricht, ſo verhindern alsdann die kleinen Splitter, oder die Stückchen, welche daran bleiben, den Baumſaft an der Heilung, und die untern Augen öffnen ſich, um, erwähnter Maßen, entweder eine Rippe, oder ein Schößlein, oder fruchtbringende Knoſpen, und ſehr oft alles zugleich, für die künftigen Jahre zu geben.

Zuweilen findet das Brechen auch bey gewiſſen Schößlein, und manchmahl auch in Anſehung der Waſſeräſte, Statt; man muß aber dabey ſehr vorſichtig verfahren. Denn, bräche man zu viel, ſo würde man zwar alles voller Früchte bekommen, man würde aber auch ſeine Bäume gar bald erſchöpfen. Die Gärtner ſchneiden die Aeſte rings um die Büſche herum, und ihre Bäume machen borſtige Büſche von Holzäſten, welche beſtändig unfruchtbar ſind; man muß aber dieſe Aeſte nur an dem kleinen Ende brechen, ſo bekommt man unzählige Früchte für das künftige Jahr; alsdann aber muß man ſchneiden.

Brechen, nennet man ferner diejenige Handlung, wenn das Ende einer Rippe unterdrückt wird. S. Rippen.

Brechen, pflegen die Jäger von wilden Schweinen zu ſagen, an ſtatt wühlen, z. B. das Schwein hat im Holze oder auf der Wieſe ſehr gebrochen, d. i. gewühlt.

Endlich wird Brechen auch vom Schroten des Getreides und Malzes geſagt.

Brechen der Pferde, ſ. Engliſiren.

Brechen oder Friſiren der Servietten, ſiehe unter Serviette.

Bredaiſch Bier, ſ. Th. V, S. 17.

Bref, ein Seewort, bedeutet in der franzöſiſchen Landſchaft Bretagne ſo viel, als, einen Paß, oder die Erlaubniß zu ſchiffen. Man hat dreyerley Arten, als: Brefs de Sauveté, Brefs de Conduite, und Brefs de Victuailles. Die erſten werden ertheilt, um von dem ſo genannten Strand-Rechte befreyt zu ſeyn; die andern, um aus den gefährlichen Oertern an der Küſte hinaus geführet zu werden; und die dritten, um die Freyheit zu haben, Lebensmittel einzukaufen. Sonſt nennet man ſie auch Brieux.

Brège, oder Brèche, heißt, ein auf der Dordogne und Garonne zum Lachsfang gebräuchliches dreymaſchiges Garn mit ſehr weiten Maſchen. Siehe auch *Bregin*.

Bregen, ſ. Brägen.

Bregin, heißt, zu Marſeille eine engmaſchige Art Beutel-Garn, womit daſelbſt bey Licht gefiſcht wird. Der Beutel hat 5 Klaftern in die Tiefe.

Brei, Mus, L. Pultes, Fr. Bouillie, heißt dasjenige weiche, und doch dabey etwas ſtark gekochte, Eſſen, welches ſich wie Butter aufſtreichen läßt, gemeiniglich aber mit Biſſen, oder löffelweiſe, genoſſen wird.

Der gemeine Brei von Milch, Mehl und etwas Butter, bringt, wenn er unverdauet bleibt, bey Kindern viele ſchädliche Wirkungen hervor. Die Verſtopfungen, das Brechen, das beſtändige Bauchgrimmen, die Durchfälle, der ſchleimige, graue, orangenfarbige, grüne und ſchwarze Abgang, das Aufſchwellen des Bauches, die vielen praſſelnden Winde, das Herzgeſpann, die die Kinder ſehr plötzlich faſt erdroſſelnde Halsſtarre, und alle Gattungen convulſiviſcher Anfälle, kommen hauptſächlich von der überflüſſigen Nahrung her, mit welcher man den Magen und die Därme der Kinder verkleiſtert und gleichſam verkittet. Weit beſſer wäre es, daß man den Kindern, an ſtatt Breies, aus Gerſte oder gebrochenem Haber abgekochte Brühen, mit ein wenig friſcher Butter, auch zuweilen, der Säure zu

wiederſtehen, ein wenig Fleiſchbrühe, und endlich Milch mit geriebenem Brod, oder auch nur gebratene borsdorfer Aepfel, gäbe.

Obſervations contre l' uſage de la bouillie pour les enfans, ſt. in No. 43 der *Gazette ſalut.* v. J. 1763.

De lacte & pultibus, quibus infantes paſſim ſuſtentantur, Tractatus, in quo, num ſalubris vel noxii ſint alimenti, disquiritur, conſcriptus à TOBIA COBERO, Gorlic. 1593, 4. 6 B.

Zu welcher Zeit man den Kindern Brei geben, und auf was für Art ſelbiger zugerichtet seyn müſſe, ſ. Hrn. Des Eſſarz Abhandl. von der Erziehung der Kinder, in Anſehung ihres Körpers, in den erſtern Jahren, nach meiner Ueberſetzung, Berl. Stett. und Lpz. 1763, 8. S. 267—294.

La bouillie faite avec la mie de pain, ou la farine de Malt, eſt-elle la nourriture la plus convenable pour les enfans, qu'on veut ſevrer? Theſe ſoutenüe le 13 Mai 1753, par Mr. LATIER.

D. Ueberſ. u. d. T. Unterſuchung, ob der aus Brodkrumen, oder Mehl von Malze gemachte Brei die beſte Nahrung für Kinder ſey, die man entwöhnen will? ſt. im 4 St. des 3 Th. des phyſikal. und ökonom. Patrioten, Hamb. 1758, 4. S. 25—29; desgl. in den vermiſchten Aufſätzen über die körperliche Erziehung der Kinder, Lpz. und Budiſſ. 1773, 8. S. 67—76.

LEAND. PEAGET quæſt. med. An ablactandis pulticula potior à medulla panis aut malti farina? Pariſ. 1751.

Von den ſchädlichen Wirkungen des unverdaueten Breyes bey Kindern, (aus Hrn. Zimmermanns Erfahrungen in der Arzneykunſt, Th. 1, S. 264, fgg.) ſt. in No. 52 des Leipz. Intell. Bl. v. J. 1768, S. 549, ſ. im 49 St. der Gieſſ. wöchentl. gemeinnütz. Anzeig. und Nachr. v. J. 1768, und im 1 Jahrg. der Mannigfaltigkeiten, Berl. 1770, gr. 8. S. 384, fgg.

Beytrag zum Art. 10 des Int. Bl. v. 26 Nov. 1768, vom Breyeſſen der Kinder, ſt. in No. 7 des Leipz. Int. Bl. v. J. 1769, S. 79.

Andere Sorten von Mus oder Brei, die aus Bier (ſ. Th. V, S. 271) oder Wein, ingleichem aus Aepfeln, Birnen, Kirſchen, Mandeln, Pflaumen, Quitten ꝛc. Wachholder- und Hohlunderbeeren ꝛc. bereitet werden, kommen unter den von beſagten Baum-Früchten und Beeren handelnden Artikeln vor; ſo wie von denen aus Hirſe, Gries, Grütze, Reiß ꝛc. gekochten Breien der Artikel Tiegel-Brei nachzuſehen iſt.

Vom Gerſten-Brei, ſ. unter Gerſte.

Vom Haber-Brei, ſ. Th. II. S. 685.

Breihan, Broihahn, eine Art Weißbier; ſ. Th. V, S. 160, fgg.

Breiken, an Garnſäcken der Fiſcher; ſ. Th. XIII, S. 651.

Breite,

Breite, L. Latitudo, Fr. Largeur, iſt eine von den drey Haupteigenſchaften eines Körpers. Denn, man kann ſich keinen Körper anders vorſtellen, als ein Ding, welches ſich in die Länge, Breite und Tiefe erſtreckt und ausdehnt.

Wenn die Werkleute von der Breite eines Gebäudes, auf welchem ein Dachwerk gerichtet werden ſoll, reden, ſo ſagen ſie, das Haus iſt ſo und ſo viel Fuß geſpannt.

Im Ackerbau verſteht man unter Breite, ein ebenes und in einer Fläche, ohne Rain oder andern Unterſchied hinliegendes, Stück Feld, welches viele Morgen, oder auch wohl ganze Hufen, in ſich hält.

Bey den Zeugen, und allen demjenigen, was auf einem Werkſtuhle fabriciret, und nach der Elle, nach dem Stabe, oder nach irgend einem andern Längenmaße gemeſſen wird, wird die eigentliche Breite zwiſchen beyden Saalbändern oder Saalleiſten genommen. Und eben dieſe Breite heißt ſodann im Franzöſiſchen inſonderheit Lé, oder auch Laize und Layze. In ſolchem Verſtande ſagt man z. B. eine Breite Zeuge, eine Breite Tuch, eine Breite Leinwand, eine Breite Taffet ꝛc. desgleichen: man müſſe ſo und ſo viel Breiten von einem Zeuge oder Tuche zu einem Kleide haben, u. ſ. w.

Bey der Schifffahrt, heißt Breite, die Meſſung der Erde, von Süden nach Norden, vermittelſt welcher man auf dem Meere wiſſen kann, wo man ſich befindet.

Breit-Beil, Schlichtbeil; ſ. unter Beil.

Breit-Eiſen, eine Art Meiſſel, dergleichen die Bildhauer gebrauchen; ſ. unter Meiſſel.

Breit-Gold, eine Art geſchlagen Gold; ſ. unter Gold-Blätter.

Breit-Hammer, eine auf dem Kupferhammer und Meſſingswerke gebräuchliche Art Hammer; ſ. unter Hammer.

Breit-Holz, Bois mi-plat; ſ. oben S. 182.

Breit-Zange, eine auf dem Meſſingswerke gebräuchliche Art Zange; ſ. unter Zange.

Breitling, eine Art Häringe; ſ. unter Häring.

Breloque, ſ. *Berloque*.

Breluche, ſ. *Berluche*.

Brème, ſ. Braſſen.

Breme, Bräme; ſ. Bremſe.

Bremer Bier, ſ. Th. V, S. 17.

Bremer Pfefferkuchen, ſ. unter Pfefferkuchen.

Bremſe, Bräme, Brämſe, Breme, Brömſe, Vieh-Breme, (im Churkreiſe Daſe,) L. Aſilus, Muſca armentorum, Oeſtrum, Oeſtrus, Tabanus, Fr. Taon, iſt eine Art großer brauner oder ſchwärzlicher Fliegen, welche im Sommer Pferde und anderes Vieh plagen, dem ſie folgen, um ſie zu ſaugen, und ſich von ihrem Blute zu mäſten.

In das zur Naturgeſchichte dieſes Inſectes gehörige, kann ich mich hier nicht einlaſſen, ſondern verweiſe deshalb auf des Hrn. Degeer vortreffliche und mit Kupfern erläuterte Abhandlung über den Urſprung der Bremſen, im XXII B. der überſ. Abhandl. der Kön. Schwed. Akad. d. Wiſſ. a. d. J. 1760, S. 272—285. Der eigentlichen Abſicht meines Werks gemäß, habe ich es bloß mit dem Stiche der Bremſen, und den Mitteln, das Vieh dawieder zu bewahren, zu thun.

Vallisneri hält dafür, daß, wenn die Bremſe mit ihrem ſehr ſcharfen Stachel das Fell der größten Thiere durchbohrt, alsdann, ſo wie nach dem Biſſe der Natter und dem Stiche der Bienen, eine Art von ſehr beißendem und ſcharfem Gift nachfließe, welches die feinſten Fäden der Nerven mit unerträglichen Krämpfen reitze und gleichſam trenne, und indem es mit dem Blute in Gährung geräth, die Thiere wüthend mache. Reaumür hingegen iſt der Meinung, daß dieſer Schmerz die Wirkung einer bloßen mechaniſchen Wunde, nicht aber eines Giftes oder einer andern ſcharfen Materie, ſey, welches die

die Bremſe durch den Stachel durchfließen lieſſe. Der berühmte Morgagni unterſucht die Gründe dieſer beyden Beobachter, und glaubt, ſich für keine von dieſen beyden entgegen geſetzten Meinungen erklären zu dürfen, hingegen vermuthet er gewiſſer Maßen, man könne eine Meinung mit der andern verbinden, und ſagen, der Schmerz, welchen die Bremſe den Thieren verurſachet, rühre von 2 Umſtänden her, welche ſich zuweilen vereinigten, nähmlich von einem ſtarken Nerven, und von einer beißenden und ſcharfen Feuchtigkeit zugleich. Hr. Velthuſen in Göttingen, unterſuchte, nach dem Berichte des 72 St. des Hannov. Magaz. v. J. 1771, einige dieſer Fliegen. Er hoffte leicht ſowohl das Bläschen mit dieſer beißenden Feuchtigkeit, als den hohlen Stachel, finden zu können, ſo wie man ſie gar bald an den Weſpen und Hornißen entdeckt; aber alle ſeine Mühe war umſonſt, ob er ſich gleich der ſchärfſten Gläſer bediente. An dem Stachel, ſo groß er auch in Vergleichung mit dem Bienenſtachel, iſt, konnte er weder aus- noch inwärts eine Oeffnung entdecken. Eben ſo wenig war es ihm möglich, das Bläschen oder ein anderes Behältniß zu finden, worin das vorgebliche Gift aufbehalten werden möchte. Auch iſt es ihm niemahls geglückt, dieſe giftige Feuchtigkeit heraus dringen zu ſehen, wenn er ſtark den äuſſerſten Theil des Bauches und den Anfang des Stachels, drückte, da ſie doch leicht bey den Bienen, Weſpen, Hornißen und allen andern Thieren, welche beym Verwunden Gift in die Wunde laufen laſſen, hervor kommt. Damit indeſſen gar kein Verdacht wegen des Daſeyns dieſes beißenden Giftes übrig bleiben möchte, koſtete er ſelbſt und ließ verſchiedene andere Perſonen das ganze Werkzeug koſten, mit welchem die Bremſe verwundet. Er nahm es mehrmahl mit den benachbarten Theilen unten am Hintertheile, in den Mund, und zerquetſchte es mit den Zähnen zwiſchen den Lippen und der Spitze der Zunge. Er fühlte bey dieſen Proben nicht den

minde-

mindeſten beißenden Saft, noch die geringſte beſchwerliche oder wiederliche Empfindung. Wenn dieſe Feuchtigkeit, wie man glaubt, ſcharf und beißend wäre, und, indem ſie kaum an lebendiges Fleiſch kommt, ſtark reitzte, und ſogar die Nerven des Rindviehes brennte, ſo hätte er bey dieſen Verſuchen gewiß ein Stechen auf der Zunge empfinden müſſen, ſo wie der kleinſte Tropfen von derjenigen Feuchtigkeit, welche die Biene beym Stechen aus ihrem Stachel heraus fließen läßt, der Zunge ſehr beißend und ſchmerzhaft vorkommt (ſ. Th. IV, S. 482).

Es kommt folglich, wenn eine Bremſe das Fell eines Thieres durchbohrt, kein Gift oder irgend eine beißende Feuchtigkeit aus ihrem Stachel hervor. Der ganze Schmerz iſt vielmehr bloß mechaniſch, und rührt von dem beſondern Bau des Werkzeuges her.

Es beſteht daſſelbe aus 3 ſtarken und ſchneidenden Haken von hornichten Weſen, welche zuſammen gleichſam eine Schere ausmachen. Gewöhnlich verurſachet es keinen großen Schmerz; wenn es aber zufälliger Weiſe einen größern Nerven und einen empfindlichern Theil des Thieres trifft, oder, welches noch wahrſcheinlicher iſt, wenn die Bremſe vielleicht aus Schrecken und allzu großer Eilfertigkeit den Stachel in einer Richtung zurück zieht, die derjenigen entgegen geſetzt iſt, in welcher ſie denſelben in das Thier hinein brachte; alsdann wird der Stachel, indem er, vermöge ſeiner Haken, die Haut zerreißt und die Nerven gewaltſam aus einander zerret, den ſo heftigen, faſt unerträglichen Schmerz verurſachen, welcher das Thier in die größte Wuth bringt.

Zu verhindern, daß das Vieh nicht von den Bremſen geſtochen werde, darf man nur daſſelbe mit dem Safte aus Kürbißblättern, oder mit Waſſer, darin geſtoßene Lorbeeren geſotten worden, beſtreichen. Die Fuhrleute ziehen Hanf ſammt dem Kraute aus, wenn ſie es haben können, und beſtreichen ihre Pferde damit. Wenn man ferner Attichkraut und Knoblauch durch einander nimmt,

den

den Saft daraus preſſet, Schmeer dazu thut, und alles in einer Pfanne unter einander prägeln läßt, bekommt man eine Salbe, darein man einen wollenen Hader werfen, und die Pferde an denen Orten, wohin ſich die Bremſen gern zu ſetzen pflegen, als: an dem Schlauche, hinter dem Schweife, neben den Augen, und an andern Orten, damit abſtreichen darf, ſo kommt keine Bremſe noch Fliege dahin. Oder, man kann auch Tannenzapfen in Waſſer ſieden, ein Wiſchtuch darein tunken, und die Pferde oder das Rindvieh damit abwiſchen.

Nach des Hrn. Dons-en-brai zu Paris Vorſchlag, werden die Blätter oder auch die grünen Schalen von wälſchen Nüſſen in einem Keſſel mit ſo vielem Waſſer, daß ſie völlig bedeckt werden, eine Viertelſtunde gekocht, damit das Waſſer recht kräftig und bitter werde; alsdann wird das Vieh mit dieſen Blättern und Schalen, ſonderlich an denen Stellen, wo es das Ungeziefer am wenigſten von ſich abhalten kann, wohl eingerieben. Sind die Blätter und Schalen verbraucht, ſo nimmt man einen Lappen, tauchet ihn in dieſes Waſſer, und wäſcht das Vieh fleißig damit. Dieſes Mittel braucht man in der Zeit, da die Fliegen am meiſten ſtechen, entweder alle Tage, oder um den andern und dritten Tag. In Ermangelung der Wallnußblätter und Schalen, würde man auch andere bittere Blätter und Kräuter, als: Wermuth, u. d. gl. dazu gebrauchen können.

Die großen braunen Bremſen pflegen beſtändig zu brummen, daher auch ihr Nahme entſtanden zu ſeyn ſcheint. Es gibt aber auch kleinere graue, welche ohne allen Laut dem Viehe auf die Haut fallen.

Zu dem Geſchlechte der Bremſen gehört auch ein gewiſſes Inſect, der Biſſewurm (Bies- oder Bißwurm) genannt, wodurch das Vieh zur Sommerszeit dermaßen geängſtiget wird, daß es heftig zu laufen, oder, wie der gemeine Mann im Niederſächſiſchen redet, zu biſſen (biſchen, büſſen, bieſen, Fr. beſer oder bezer, moucher) anfängt. Dieſes Inſect, ſo bekannt es unter den Landleuten iſt, welche vielfältig die Schädlichkeit deſſelben erfahren, indem ganze Heerden Vieh verjagt und ins Korn getrieben, auch oftmahls Wagen und Pflug

zer-

zerbrochen werden, wenn ſich dieſes kleine Thier dem Zugviehe nahet: ſo unbekannt iſt doch der Urſprung deſſelben. Die gemeinen Leute, welche ſelbiges am erſten zu kennen, und zu tödten, Gelegenheit haben, rechnen es zu dem Bremſen, und legen ihm einen Stachel bey, welcher ſo heftige Schmerzen verurſachet, daß um deswillen das Vieh ſo wüthend wird, und davon läuft. Die Klappe, die am Hintertheile iſt, und ſich im Fliegen niederwärts beugt, nennen ſie den Stachel, der zum Verwunden bereit gehalten werde. In dieſem Urtheile iſt etwas wahres, etwas aber unrichtig. Jenes beſteht darin, daß dieſes Inſect zu dem Geſchlechte der braunen großen Fliegen, oder Bremſen, gehört: doch iſt es nicht ſo dick und rund, wie eine Bremſe, ſondern etwas länglicher, und hat große hervorſtehende Augen. Im Munde hat es einen kleinen Saugerüſſel, durch welchen es ſeine Nahrung in ſich zieht; und wenn es ein lebendiges Thier ſticht, oder ſich an demſelben anſauget, ſo macht dies nicht mehr Schmerzen, als ein anderer Bremſen- oder Fliegen-Stich. Der Klappe an dem Hintertheile des Inſectes, gibt man fälſchlich den Nahmen Stachel, womit ein Thier geſtochen werde. Es iſt dieſe Klappe eigentlich der Legeſtachel, durch welchen die Fliege ihre Eyer legt. An dem Leibe iſt derſelbe breit, am Ende aber rund, und in demſelben eine Oeffnung, worin das Ey, welches die Fliege legen will, anzutreffen iſt. In den Sommermonathen kommt dieſe Fliege zum Vorſchein. Wenn ſie ſich gepart hat, und nunmehr Eyer legen will, ſucht ſie ſich, nach dem Triebe, welchen der Schöpfer allen Creaturen eingeprägt hat, einen Ort, wo ſie ihre Eyer auf einen ſolchen Ort hinlegen kann, daß ſie ausgebrütet, und die Brut ſo lange ernährt wird, bis ſie fliegen, und ſich die Nahrung ſelbſt ſuchen kann. Dieſe Stelle findet ſie bey den Thieren, und zwar bey ſolchen, deren Haare nicht glatt und feſt anliegen, auch nicht zu dick ſind; daher ſie weder bey den Pferden, noch auch bey

bey den Schafen, wo ſich dieſe Fliege ebenfalls oft einfindet, einen bequemen Platz für ihre Eyer antrifft. Bey dem Rindvieh aber, und bey dem Rothwildbret, findet ſie den Ort, ſonderlich bey denen, die noch jung ſind, oder die wegen Mattigkeit im Frühjahre nur ſpät ſtarkes und feſtes Haar wieder bekommen. Ueber dergleichen Thiere hält ſich dieſe Fliege mit ihren Flügeln, und läßt zugleich das Ey auf der Oeffnung der Klappe herab fallen. Das Ey hat etwas kleberiges an ſich, und hängt ſich an die Haare. Fällt das Ey nun gerade auf den Rücken oder Hals des Thieres, ſo bleibt es an den Haaren hangen, ſenkt ſich zwiſchen denſelben herab, und fällt auf die Haut des Thieres. Hier wird es erwärmt und ausgebrütet, und aus dem Ey kriecht ein kleiner Wurm heraus, der ſich in die Haut des Thieres hinein frißt, und alsdann entſtehen an dem Rindvieh und Wildbret die Beulen, deren ich im IV Theil, S. 353, f. Erwähnung gethan habe, und welche der gemeine Mann Daſelbeulen oder Diekbeulen nennet. In dieſer Wohnung bleibt der Wurm den Herbſt und Winter über, und nährt ſich von den Säften und dem Blute des Thieres. Wenn er ſein erſtes Alter und Größe erreicht hat, wird er zu einer Puppe, wie eine Raupe, und aus der Puppe kommt die Fliege hervor, welche ſich die erſte Oeffnung in der Haut, wodurch der ausgebrütete Wurm in die Haut hinein gekrochen iſt, wieder öffnet, heraus kriecht, davon fliegt, ſich gattet, Eyer legt, und alsdann ſtirbt.

Dieſes iſt die Lebensgeſchichte eines Inſectes, welches nicht allein ganze Heerden Vieh ſchüchtern und wild macht, ſondern auch großen Schaden anrichtet, indem nicht allein das Thier, welches deſſen Eyer in ſeiner Haut ausbrütet, dadurch ſehr entkräftet, ſondern auch die Haut dadurch zerbohrt wird, daß ſie hernach nicht ſo gut gebraucht werden kann.

Gleichwie der Schöpfer dieſer Fliege den Trieb gegeben hat, ſich bey den lebendigen Thieren eine Stelle zu ſuchen,

ſuchen, wo ihre Eyer bequem ausgebrütet werden können: ſo hat er auch den Thieren einen Trieb eingeflößt, dieſem zu begegnen, und eine ſolche Befruchtung ihres Ruckens zu verhindern. Dahin gehört das heftige Laufen der Thiere. Sie kennen dieſe Fliege ſchon an ihrem Tone, den ſie im Fliegen von ſich gibt, und fangen ſogleich an, heftig zu rennen und zu ſpringen, und die Schwänze über den Rücken zu bewegen, um dadurch die Fliege abzuwehren, oder zu verhindern, daß ſie ihr Ey nicht in gerader Linie auf den Rücken des Viehes fallen laſſen kann. Und dieſer Trieb iſt bey dem Rindvieh dermaßen ſtark, daß, wenn ein Menſch nur mit dem Munde den Ton dieſer Fliege nachmacht, eine ganze Heerde Vieh ſogleich in Unordnung gebracht wird, daß alles davon läuft, was nur laufen kann. Das andere Mittel iſt das Streichen durch die Gebüſche, wodurch die Fliege gehindert wird, das Vieh zu verfolgen, auch die Eyer, welche an den Haaren ſitzen, abgeſtreifet werden.

Was künſtliche Mittel betrifft, welche wieder dieſes Inſect gebraucht werden können: ſo lehrt die Beſchaffenheit dieſes Inſectes von ſelbſt, daß es insbeſondre auf dieſe 2 Stücke ankomme: 1) daß man verhindere, daß aus dem in der Haut des Viehes ernährten Wurm keine Fliege werde; 2) daß die Fliege gehindert werde, ihre Eyer zu legen. Das erſte läßt ſich durch folgendes Mittel erreichen. Man unterſucht im Herbſte das junge Vieh, welches im Frühjahre ſehr mager und matt geweſen iſt. An dieſem wird man viel Beulen, ſonderlich auf dem Rücken und an dem Halſe, finden. Dieſe Stellen reibt man mit einer Speckſchwarte, und zwar ſo, daß man gegen die Haare anſtreicht. Das Fett erweicht die Haut, und das Salzige tödtet den Wurm unter der Haut. Dieſes wiederhohlt man im Herbſte und im Frühjahre, und erhält dadurch einen doppelten Vortheil, daß man ſowohl ſein Vieh von ſchädlichen Gäſten befreyet, als auch die Vermehrung des Inſectes verhindert. Im Sommer, wenn

wenn die Fliege ihre Eyer legt, iſt es vortheilhaft, wenn man dem jungen und magern Viehe den Hals und Rücken wieder oft mit einer Speckſchwarte ſtreicht, allein nicht gegen, ſondern mit den Haaren, damit dieſe eines Theils feſter anliegen, andern Theils aber die Eyer der Fliege ſich an die fettigen Haare nicht anhängen können.

Einige Bauersleute pflegen das Rindvieh auf dem Rücken oft mit Salz zu beſtreichen. Man macht hieraus wohl gar einen Aberglauben, und lehrt dabey alberne Worte ſprechen. Die Sache aber hat ihren natürlichen Grund und Nutzen. Das Salz bleibt, wenn es gut eingerieben wird, in den Haaren hangen, ſchmilzt durch den Regen, und ſchießt alsdann wieder als ein zarter Kryſtall an die Haare, und eben hierdurch verhindert es, daß die Inſecten-Eyer, die ſich an die Haare hängen, nicht bis auf die Haut zum Ausbrüten kommen können.

S. das 78 St. des Hannov. Magaz. v. J. 1770.

Unterſuchung von dem eigentlichen Urſprung der großen Fliegen- oder ſogenannten Daſelbeulen des Rindviehes, von C. F. W. (Chriſt. Fr. Wernich) ſt. im 63 St. der Berlin. wöchentl. Relation der merkwürdigſten Sachen ꝛc. v. J. 1754) S. 497—499, im 65 St. S. 513—516, und im 68 St. S. 537—541.

Vorbeſchriebene Art Bremſen findet ſich in dem äuſſerſten Norden ſehr häufig. Sie plagt die Rennthiere, den einzigen Reichthum der Lappländer, dergeſtalt, daß dieſe ſich genöthigt ſehen, ihre Rennthiere im Sommer auf die höchſten und mit Schnee bedeckten Gebirge zu treiben, weil ſie ſonſt aus Furcht vor dieſer Fliege ſo wild werden, daß ſie alle davon laufen. Dieſe Rennthier-Bremſe, welche die Lappländer Curbma nennen, und welche Linnäus zuerſt, unter den Nahmen Oeſtrus thorace flavo, cingulo nigro, alis immaculatis, pedibus nigris, beſchrieben hat, iſt noch einmahl ſo groß, als die in unſern Ländern einheimiſche. Dieſes Inſect erzeuget ſich aus dem Ey, welches auf den Rücken des Rennthieres von den Bremſen geleget wird, und fällt in der Mitte des Sommers, wenn das Thier die Haare abwirft, mit denſelben aus ſeiner Wohnung herab. Sobald das In-

ſect hervor gekrochen iſt, ſchwebt es beſtändig über dem Rennthiere, und ſucht ſein Ey in die aufſtehenden Haare deſſelben zu legen. Dieſe Thiere hingegen haben eine ſo vorſichtige Furcht davor, daß ſie, wenn auch ihrer tauſend beyſammen ſind, und nur eine einzige ohnmächtige Fliege ſumſet, mit einander ihre Hörner werfen, und den ganzen Leib ſchütteln. Weil aber die Rennthierkälber im erſten Frühlinge ihr Haar nicht abwerfen, ſondern feſt anliegend behalten, ſo kann kein Ey zwiſchen daſſelbe gebracht werden. Dieſe ſind daher im zweyten Frühlinge von Geſchwüren frey, die ſich ſonſt von den am Rückgrath verborgen legenden Bremſen erzeugen. Wenn dieſe Eyerchen nun am Rücken liegen bleiben und auskommen, ſo durchſticht das Inſect die Haut, und quält das arme Thier, vornehmlich im dritten Jahre, ſo ſehr, daß es ganz abgezehret wird; daher rührt es auch, daß die Felle am Rücken gemeiniglich voll Narben ſind. Die Krähen folgen den Heerden in großer Menge, um die Bremſen von dem Rücken der Rennthiere wegzuſchnappen. Zur Vertreibung dieſer Inſecten pflegen die Lappländer Baumſchwamm (Agaricus) bey ihren Wohnungen, wenn ſie die Renn-Thiere füttern, zu verbrennen.

Oeſtrus Rangiferinus, deſcriptus à CAR. LINNÆO, ſt. in den *Act. Soc. Reg. Vpſal. ad A.* 1741. Stockh. 1746, 4. S. 102—115.

Hrn. Linnäi von derer Rennthiere Bremſe-Kugeln oder Höhlen Anmerkungen, ſt. im 12 St. des IV B. der Oberlauſitz. Beytr. zur Gelahrh. und deren Hiſt. Lpz. und Görl. 1743, 4.

Von den Bremſenbeulen in den Häuten der Rennthiere in Lappland, von Carl Linnäus, ſt. nebſt der Abbild. im I B. der überſ. Abhandl. der Kön. Schwed. Akad. d. Wiſſ. S. 145—157.

Fernerer Verſuch und Hülfsmittel für der Rennthiere ſchlimme Krankheit, Curbma genannt; übergeben von Mart. Triewald, ſt. im 13 St. des IV B. des Oberlauſitz. Beytr. ꝛc. und im I B. der überſ. Schwed. Abhandlungen, S. 158—163.

Bremſe, L. Paſtomis, oder Poſtomis, nennet man auch ein Inſtrument von Eiſen, welches wie eine Feuerzange geſtaltet iſt, und aus 2 langen und eingekerbten Theilen beſteht, welche oben vermittelſt eines Gewindes (Charnière)

nière) an einander hangen. Mit dieſem klemmen die Schmiede den Pferden die Naſe oder die Ohren ein, daß ſie ſtille ſtehen müſſen, wenn man ſie beſchlagen will, oder eine gewaltſame Operation mit ihnen vor hat, und ſie ſich allzu ungeberdig dabey anſtellen. Deſſen Abbildung ſ. im XX. Th. Fig. 1459.

Man hat auch hölzerne Bremſen, welche oben mit einem Leder oder mit einer Schnur zuſammen gebunden ſind, und eben dergleichen Dienſte thun, als die eiſernen; nur müſſen dieſe keine ſcharfe Ecken haben.

Endlich heißt Bremſe, bey den Seilern, ein härenes Seil, welches um die ſo genannte Lehre gewickelt wird, und das Tau beym Seilen glättet. Die Bremſe wird wieder mit einem beſondern Bremſeſtrick befeſtiget, welches mit einem Knüppel oder Bremſeholz, geſpannet wird.

S. Sprengels Handwerke und Künſte, 12te Samml. Berl. 1774, 8. S. 270.

Bremſen-Thaler, ein rarer Thaler, welchen Nic. Bremſe, Bürgermeiſter zu Lübeck, 1537 ſchlagen, und ſein Zeichen, eine Bremſe, hinzufügen ließ. Siehe Fig. 363 (²).

S. Jo. Chriſt. Kundmanns ſonderbare Thaler und Münzen, Breßl. und Lp. 1734, 4. S. 79, f.
Lilienthals vollſtändiges Thaler-Cabinet, Königsb. und Lpz. 1735, 8. No. 1352, S. 396, f.
JO. HENR. v. SEELEN programma de nummo Lubecenſi, vulgo Brömſen-Thaler. Lubec. 1723, 4.

Brennen, Brandmahlen, Einbrennen, heißt auf eine Sache mit einem eiſernen heiß gemachten Zeichen ein Merkmahl brennen, daß man dieſelbe daran erkennen möge. Alſo pflegt man in einer Haushaltung nicht nur allerley hölzernes Geſchirr, eichene Pfähle u. d. gl. ſondern auch das Vieh, dergeſtalt zu zeichnen, damit man ſie von andern ihres gleichen deſto eher unterſcheiden könne.

Bey den Jägern, heißt Brennen, Fr. Flatrer, insbeſondere, ein Eiſen von der Form eines Schlüſſelbartes glühend werden laſſen, und es mitten auf die Stirn

eines Hundes, der von einem raſenden Hunde gebiſſen iſt, legen, damit er nicht auch raſend werde.

Brennen der Ackerfelder oder des Landes, Brennen der Erde, Düngen mit Feuer, Schwenden, L. Incineratio, Vſtio. Hierdurch verſtehe ich diejenige Verbeſſerung des Landes, da man die Oberfläche des Bodens, oder den Raſen, anzündet und ſie brennen läßt. Man verfährt dabey folgender Geſtalt. Die Raſen des Bodens werden ausgeſtochen; man leget ſie in Haufen, damit ſie trocknen, und brennet ſie nachgehends zu Aſche. Die Aſche wird ſodann über die bloße Oberfläche des Bodens ausgebreitet und eingepflüget.

Die beſte Art, den Raſen von dem Boden abzunehmen oder abzuſchälen, (Fr. écher, écobuer) welches im Badenſchen das Schorben der Felder genannt wird, iſt folgende. Nachdem man im Winter den Anfang gemacht hat, die drey Haupthinderniſſe, Waſſer, Steine, und ſolche große Wurzeln, zu deren Ausrottung die Schälhacke nicht ſtark genug iſt, wegzuſchaffen, wird etwann in der Mitte des März zur Abſchälung eines ſolchen Feldes geſchritten. In dieſer Abſicht muß man eine gewiſſe Anzahl Tagelöhner, nach dem Umfange des abzuſchälenden Feldes, miethen. Jeder von dieſen Arbeitern muß mit einer ſo genannten Schäl-Hacke, (Fr. Ecobue) Fig. 364, verſehen ſeyn. Dieſe muß an dem Rande herum ſcharf, wie ein Hobel, und etwann 9 Zoll breit ſeyn. Das Eiſen iſt von unten heran 6 Zoll lang, und wird, je weiter es nach dem Stiele herauf kommt, immer ſchmähler, bis es nur noch 3 Zoll hat. Siehe Fig. 365. Der ganze obere Theil muß von dem beſten Eiſen gemacht, und gegen das Inwendige ein wenig hohl ſeyn. In der Mitte braucht ſie die meiſte Stärke, und eine verhältnißmäßige Dicke. Das Loch, worein der Stiel kommt, iſt von 2 Zoll im Durchſchnitt. Der Stiel muß ſo lang ſeyn, daß der Arbeiter beynahe gerade dabey ſtehen kann. Dieſes Werkzeug kann, ohne den Stiel, etwann 10

bis 12 Pfund ſchwer ſeyn. Iſt es leichter, ſo thut es die nöthigen Dienſte nicht.

Der munterſte und verſtändigſte Arbeiter muß, zur Anführung der übrigen, ausgeſucht werden. Es muß derſelbe in einer gehörigen Stellung ſtehen, ſeine Schäl-Hacke zu führen, ferner einen Hieb erſt rechter Hand, ſodann gerade vor ſich, und zuletzt linker Hand, in die Erde thun. Der auf der Hacke liegende und aufgehobene Raſen muß hernach, mit einer Bewegung, dem Arbeiter zur rechten Hand in ſeiner natürlichen Lage, ſo daß die Erde unten zu liegen kommt, geleget werden. Es muß derſelbe durchaus ſo tief abgeſtochen werden, daß wenigſtens 4 Zoll dick Erde daran bleibe, damit ſolcher Geſtalt alle durch einander gelaufene Wurzeln des auf der Fläche gewachſenen Unrathes mit hinweg geſchaffet werden, weil ſonſt dieſe Wurzeln aufs neue auskeimen, dem Getreide Schaden thun, und es mit der Zeit ganz verdämmen. Der Anführer muß, wenn er ein Stück Raſen weggenommen, und zu ſeiner Rechten gelegt hat, einen kleinen Schritt weiter gehen, und noch ein ſolches Stück von gleicher Größe und Dicke wegnehmen. Dieſes legt er wieder zu ſeiner Rechten, in einer Linie mit dem vorigen, ſo daß die beyden Ränder auf einander zu liegen kommen, und das zweyte mit dem hinterſten Rande ein wenig tiefer liege. Auf ſolche Art geht er nunmehr gerade fort, und legt alle Raſenſtücke an einander weg. Sobald er die zwey erſten Raſenſtücke aufgehoben hat, fängt der zweyte Arbeiter, welcher linker Hand einen kleinen Schritt hinter ihm ſteht, ſeine Reihe von Raſen ebenfalls an, wegzunehmen, wie der erſte, und legt ſeinen Raſen auf ſeine rechte Seite auf den Fleck, den ſein Anführer ſo eben leer gemacht hat. Wenn dieſe weiter fortrücken, ſo ſtellt ſich nach und nach ein jeder von den übrigen Arbeitern, einer nach dem andern, ſeinem Vorgänger zur linken Hand, einen kleinen Schritt weit hinter ihm, und macht es eben ſo. Solcher Geſtalt

folgen ſie auf einander, wie die Schnitter. Wenn ſie bis an das Ende des Feldes kommen, welches ebenfalls einer nach dem andern erreicht, ſo muß der Anführer wieder unten, wo er zuerſt anfing, dicht neben dem Orte, wo bereits abgeſtochen iſt, von neuem anfangen; denn dieſe Arbeit muß allemahl in einerley Linie verrichtet werden. Und auf dieſe Art geht es nach einander fort, bis das ganze Feld abgeſtochen iſt.

Zu dieſer Arbeit haben einige engliſche Schriftſteller auch ſo genannte Schäl- oder Abſtech-Pflüge, Fr. Degazonneur, vorgeſchlagen. Ein Pflug von der beſten und ungekünſteltſten Art, iſt derjenige, welchen Bradley, in ſeinem complete body of husbandry, S. 43, folgender Maßen beſchreibt. Siehe Fig. 366. Von A bis A iſt der Grengel des Pfluges etwann 7 Fuß lang, und in den Block B, welcher von reinem Holze ohne Aeſte ſeyn muß, eingezapft und vernagelt. C C ſind die Blätter ohne Säulen; dieſe ſind inwendig platt, daß ſie an das Schneidemeſſer E gleich anliegen, und werden mit einem Bolzen und Vorſtecker auf jeder Seite daran befeſtigt, wie bey D zu ſehen iſt. E iſt das Schneidemeſſer von verſtahlt:m Eiſen, ohngefähr 4 Zoll breit, und 12 bis 18 Zoll lang, nachdem es die Nothdurft erfordert. Dieſes Meſſer muß ſo gemacht ſeyn, daß es ſowohl auf dem Boden, als an den Seiten, wo es an die Säulen befeſtiget wird, ſchneidet. F F ſind 2 eiſerne Stäbe, die Säulen feſt zu halten, daß ſie nicht weichen. Dieſe Säulen müſſen an der äuſſern Seite eingezapft ſeyn, und durch den Pflug gehen. G G ſind die Pflugſterzen; ſie müſſen ſchief zwiſchen den Grengel und die Säulen befeſtiget werden. Die Nagellöcher in dem Grengel haben den Nutzen, daß der Pflug mehr oder weniger einſchneidet, indem die Räder dadurch näher an das Schneidemeſſer, oder weiter davon, gebracht werden. Sie dürfen nicht über 2 Zoll von einander ſeyn.

Oder, man bedient ſich hierzu eines Bruſt-Pfluges, den ein ſtarker Arbeiter, vermöge der Stärke und des Gewichtes ſeines Leibes, vor ſich hin ſchiebet, und welcher auf folgende Art gemacht iſt. Er beſteht aus einer Art von 8 bis 9 Zoll langen, Pflugeiſen, mit einer

auf-

aufwärts gekehrten Schneide, einem Handgriffe, und einem oben befeſtigten Querholze. Hiermit wird der Raſen, ohngefähr 1 Zoll dick, und zwar nach der Quantität der darin befindlichen Wurzeln, oder anderer Pflanzenmaterien, mehr oder weniger von der Oberfläche abgeſchnitten. Die Raſenſtücke, welche 1½ Fuß lang, und 9 oder 10 Zoll breit ſind, werden nachher umgekehrt, damit ſie trocknen.

Der Verfaſſer des New Syſtem of agriculture ſchlägt zu eben dieſer Abſicht folgenden Pflug vor. Eine hohle Pflugſchar, welche in der Mitte eine ſcharfe Schneide hat, die von ihrer Spitze bis oben hinab geht, und an beyden Seiten eine Art von Ohren hat, welche an der Spitze anfängt, und an das Ende der Pflugſchar zurück läuft, muß an ein leichtes, doch ſtarkes, Stück Aeſchenholz, das vorn ſpitzig, hinten aber dick und ſtark ſeyn muß, befeſtiget werden. Die Pflugſchar muß von einer Spitze der hinten befindlichen Ohren, bis zur andern, 2 Fuß breit, 1 Fuß lang, und 1 Fuß hoch, ſeyn. An dem Ende der Stange von Aeſchenholz, muß ein ſtarkes Stück Holz, gleich einem Hebel, beynahe perpendikulär, doch etwas nach hinten zu hangend, befeſtiget werden. Es muß 2 Fuß lang ſeyn, und an dem Ende ein Querholz haben, um das Geſchirr des Pferdes daran zu befeſtigen. Die Pflugſterzen oder Handhaben des Pfluges, und die Pflug- oder Streichbreter zur Umkehrung der Raſen, müſſen gleichfalls daran befeſtigt ſeyn. Alsdann iſt das Werkzeug fertig, und jeder Pflug-Junge wird es, nach einer kleinen Anweiſung, bequem führen können. Er muß an dem Ende eines Feldes anfangen, und ſo, wie er fortgeht, wird ſich ein Raſen gegen die Verzäunung des Feldes, und der andere nach der inwendigen Seite deſſelben, hinkehren. Wenn er umkehrt, muß er den Pflug gerade längſt dem Ende des letzterwähnten Raſen ſtellen; denn er bedecket einen Theil des Grundes, der nicht aufgeſchnitten iſt. Dieſer wird

bey dem Zurückkehren aufgeſchnitten, und mit dem andern umgekehret. Auf dieſe Art muß das ganze Feld aufgeſchnitten werden, und ſo werden die Raſen in langen Stücken liegen, die von einer Seite zur andern reichen. Hierauf muß es auch noch in die Längen geſchnitten werden. Man hat ſolches aber für keine doppelte Mühe anzuſehen, zumahl da die erſte Bemühung, gegen die ſonſt gewöhnliche Methode, ſo geringe zu rechnen iſt. Der Erfinder des Pfluges hat auch hierzu ein ſehr bequemes und leicht zu verfertigendes Werkzeug erfunden.

Man muß ſich eine Walze von dem Stamme eines geſunden Baumes machen laſſen, welche ſtark, groß und ſchwer iſt. Um dieſe Walze herum leget man 6 Reife, 2 Fuß von einander; dieſe müſſen von tüchtigem Eiſen, und feſt angenagelt ſeyn. Auf jedem Reif muß in der Mitte, eine Schneide, etwann 5 oder 6 Zoll hoch über der Fläche des Reifes in die Höhe gehen. Dieſe Schneiden müſſen ſehr ſcharf, feſt, und wohl verſtählt ſeyn, damit die Laſt der Walze im Umdrehen ſie vollkommen ſo tief, als ſie reichen können, in die Erde eindrücke, und doch nicht beſchädige, daß ſie etwann ſtumpf werden, ſich beugen, oder abbrechen. Ein Pferd kann dieſe Walze ſehr wohl ziehen. Mit derſelben muß man über das Feld, welches man brennen will, und zwar quer über die Streifen, die der Pflug abgeſchält hat, weggehen. Solcher Geſtalt werden aus dem Raſen Stücke von 2 Fuß lang, und 1 Fuß breit, werden.

Nunmehr muß ich auch zeigen, wie die Raſen getrocknet, auf einander gehäufet und gebrannt werden. So einfältig auch dieſe Verrichtung nach der kurzen Beſchreibung, welche die Schriftſteller davon gegeben haben, ſcheinen mag: ſo kommt doch ein großer Theil des Vortheiles, den der Landmann davon zu genießen hat, auf eine genaue Beobachtung eines jeden Umſtandes dieſes Verfahrens an.

Wenn der Boden leicht, und das Wetter ſchön und heiß iſt, werden die Raſen, wenn ſie nur einmahl aufgehoben und umgekehret werden, ſchön trocken. Wenn aber entweder ſelbſt die Dumpfigkeit des Bodens, oder die feuchte Witterung, ſolches verhindert, ſo müſſen die Raſen, ſo hohl als möglich, in kleinen Haufen über einander geleget werden; denn, wenn dem Winde zwiſchen den Raſen ein Durchgang gelaſſen wird, ſo trocknen ſie leicht. Bisweilen iſt es ſchon zureichend, wenn man ſie in die Höhe richtet, und ſolcher Geſtalt mit den oberſten Enden ſich gegen einander lehnen läßt.

Wenn die Raſen zum Anzünden trocken genug ſind, brennen ſie an einigen Orten recht gut allein; an andern Orten muß man noch andere leicht zu entzündende Materien mit zu Hülfe nehmen. Der Landmann kann wiſſen, ob er ſie allein anzünden könne, oder ob er ihnen dergleichen Zuſatz geben müſſe, wenn er beym Auswerfen auf ihre Beſchaffenheit Achtung gibt. Iſt nähmlich der Boden ſehr leicht, ſind die Raſen dünn, und haben wenig Wurzeln, ſo brennen ſie allein nicht gut; iſt hingegen der Boden beſſer, ſind die Raſen dicker, haben ſie viel Wurzeln in ſich, und ſind viele Stängel und Blätter darauf, ſo brennen ſie ohne Zuſatz. Im erſten Falle muß man trocknes Heu, oder trocknen Ginſt, unter jeden Haufen, und, wenn die Raſen ſehr ſchlecht ſind, und man große Haufen davon gemacht hat, zwiſchen den Raſen eines jeden Haufens, legen. Am beſten iſt es, keine gar zu große Haufen zu machen, die Raſen mögen beſchaffen ſeyn, wie ſie wollen; denn, ſo brennen ſie allezeit am beſten; und je zahlreicher die Haufen ſind, ein deſto größerer Theil der Oberfläche des Bodens wird durch das Brennen ſelbſt gebeſſert. Denn, unfruchtbare Boden werden nicht bloß durch die Aſche der gebrannten Raſen verbeſſert, ſondern ihr Erhitzen ſelbſt, welches durch dieſes Feuer geſchieht, dienet, ihre Theilchen aufzulöſen, und die Fruchtbarkeit, die ſie erhalten, zu vergrößern.

Einige errichten dieſe kleine Haufen von Raſen recht künſtlich. Sie nehmen, zu einem jeden, 10 oder 12 Raſen, die ſie mühſam zuſammen flechten, ſo daß die Raſen inwendig eine Höhlung haben, wie ſie denn auch an verſchiedenen Orten Oeffnungen dazwiſchen laſſen, welche Oeffnungen und Höhlen ſie alsdann mit dem trocknen Heu füllen.

Ein guter Schiebkarren von Raſen, iſt zu jedem Haufen genug; und wenn ſie von der ſchlechten Art ſind, wird nur ein wenig von der trocknen Materie unter und zwiſchen ihnen geleget. Der Arbeiter muß die Raſen alsdann auf den Enden in die Höhe richten, und ſie ſo los, als nur immer möglich iſt, ſetzen. Wenn nun alle Haufen auf dieſe Art in die Höhe gerichtet ſind, und 1 oder 2 Tage zum fernern Trocknen geſtanden haben, wird das trockne Heu angezündet, davon die Raſen denn gleichfalls Feuer faſſen, und zum Gebrauch des Landmannes genugſam brennen.

Wenn es gut brennt, ſo wird der ganze Haufen anfänglich ſchwärzlich und dunkel ausſehen; in einer kurzen Zeit darauf fangen die Raſen an zu krachen, und in Stücke zu krümeln; bald darauf fallen ſie in einen Haufen röthlicher oder gelblicher Aſche, worin noch verſchiedene Klumpen bleiben; nach noch einer kleinen Weile wird ein großer Theil dieſer Klumpen zerfallen, und die Aſche an den meiſten Theilen blaßgrau, und an einigen weißlich, werden. Ein Landmann kann nunmehr leicht beurtheilen, in welchem von allen dieſen verſchiedenen Umſtänden die Aſche zu ſeinen Abſichten am beſten ſey. So lange die Raſen noch ſchwarz ſind und zuſammen halten, ſind ſie noch nicht genug gebrannt. Wenn ſie anfangen zu krachen und zu krümeln, kommen ſie dem Zuſtande, in welchem ſie ihm nützlich ſeyn können, ſchon näher. Der rechte Zuſtand aber, darin er ſie gebrauchen kann, iſt, wenn die Raſen in Aſche zerfallen ſind, und doch noch eine gelb- oder röthliche Farbe haben.

ben. Die Aſche iſt alsdann völlig gemacht, und hat noch ihre vollkommene Kraft. In jeder Minute, die ſie nach dieſer Zeit noch brennt, verliert ſie einen Theil von ihrer Güte.

Alle heftige Hitze nimmt die Kraft der Raſen weg, die der Landmann darin zu behalten wünſchet. Er muß ſie alſo vermittelſt eines langſamen Feuers brennen. Je weniger er alſo anderes Brennzeug hinzu thut, deſto beſſer iſt es; und damit er davon ſo wenig, als möglich, nöthig haben möge, wird er wohl thun, die Raſen vorher ſo gut, als nur immer geſchehen kann, trocknen zu laſſen. Eben deswegen iſt auch die Aſche, die von reichen Raſen kommt, beſſer, als die von der ſchlechtern Art derſelben kommende, weil die reichen Raſen vor ſich allein, und zwar ſehr langſam, brennen.

Ferner hat man dahin zu ſehen, daß die inwendige Seite der Raſenhaufen allezeit ſtärker gebrannt werde, als die auswendige. Auch iſt es bisweilen ſchon genug, wenn die auswendige Seite wohl aufgeriſſen iſt, und von einem kleinen Blaſen aus einander fällt. Wiewohl, es läßt ſich hier keine allgemeine Regel geben; denn, die Natur der Raſen iſt ſo ſehr unterſchieden, daß einige, wenn ſie ſchon ſtark genug gebrannt ſind, dennoch ſo lange an einander hangen, bis man ſie zerſchlägt; andere aber brechen und zerfallen ſchon, ehe ſie noch halb in den gehörigen Zuſtand geſetzet worden ſind.

Der Landmann kann aus der Beſchaffenheit der Raſen beurtheilen, was für einen Grad von Feuer ſie aushalten können, und welchen Zuſatz von anderm Brennzeuge er noch nöthig habe. Dieſes muß er vorher wohl erwägen, indem ſehr vieles darauf ankommt. Am beſten geht dieſe Operation von Statten, wenn die Haufen ſo lange brennen, als ſie brennen müſſen, und man ſie alsdann ganz auf der Erde ſtehen laſſen kann. Dieſes beruhet aber auf der Quantität des dazu kommenden Brennzeuges, ingleichem auf der verſchiedenen Beſchaffenheit

der Raſen. Iſt der Zuſatz des Brennzeuges gar zu ſtark geweſen, daß daher die Raſen inwendig noch brennen, wenn die auswendige Seite genug gebrannt iſt, ſo muß man die Raſen brechen, und ſie ein wenig aus einander breiten, damit ſie davon ausgehen. Am beſten aber iſt es, wenn ſie von ſelbſt ausgehen, gehörig calcinirt worden, und ganz geblieben ſind. Denn, wenn ſie gebrochen und aus einander gerührt werden, ſo wird, wenn ein windiger Tag kommt, die Hälfte der Aſche verwehet.

Wenn die Haufen auf jetzt beſchriebene Art gemacht, und das Brennzeug, nach der Beſchaffenheit der Raſen, dergeſtalt eingerichtet geweſen, daß die Haufen genugſam gebrannt ſind, und ganz da ſtehen, läßt man ſie ſo lange ſtehen, bis ſie ganz kalt geworden ſind; und wenn ſolches geſchehen iſt, und einer oder ein Par gute Regengüſſe erfolgt ſind, ſo muß man alsdann Anſtalt machen, ſie zu verbreiten, welches am beſten an einem ſtillen Tage geſchieht. Zuvörderſt nimmt man, um jeden Haufen herum, die Oberfläche der Erde 3 oder 4 Zoll tief, auf; rücket alsdann den Haufen ein wenig weiter fort; nimmt auf dem Orte, wo er geſtanden hat, die Erde noch etwas tiefer weg; wirft dieſe weggenommene Erde auf die Haufen, bricht endlich und miſcht alles zuſammen. Es wird dadurch die Quantität der Aſche vermehrt; und man kann ſie, nachdem ſie ſolcher Geſtalt mit dieſer Erde bereichert iſt, ordentlich über das ganze Feld verbreiten, da denn ein jeder Theil deſſelben einen gehörigen Grad der Fruchtbarkeit erhalten wird.

Einige thun Kalk zu dieſer Aſche, und zwar zu jedem Haufen, der aus einem Schiebkarren voll beſteht, den achten Theil eines Scheffels, oder auch mehr, nachdem der Haufen größer iſt. Sie thun ſelbigen unter den Haufen, oder auch zwiſchen die Aſche, und rühren dieſe Miſchung nicht eher, als bis Regen darauf gefallen iſt. Dieſes vermehrt zwar die Fruchtbarkeit; es iſt aber nicht nöthig, denn das Land wird ohne den Kalk ſchon fruchtbar genug.

Die

Die beſte Zeit, die Oberfläche des Feldes abzuſtechen, und zu verbrennen, ja, ſo gar die einzige Jahrszeit, wenn es mit Nutzen geſchehen kann, iſt von der Mitte des März, bis etliche Tage vor Johannis. Dieſe 3 Monathe ſind zum Glück diejenigen, da der Landmann ſonſt am wenigſten zu thun hat. Wollte man den Raſen eher ſtechen, ſo würde er wieder friſche Wurzel faſſen; eben ſo wenig würde es gut ſeyn, ihn ſpäter zu ſtechen, indem er ſonſt nicht abtrocknete. Dieſe 3 Monathe über, da die Sonne an unſerm Geſichtskreiſe höher ſteigt, iſt die Erde, nach Beſchaffenheit der Höhe dieſes Himmelslichtes, am trockenſten. Wenn Johannis vorbey iſt, und die Sonne wieder zurück geht, fängt die Erde an, eine Feuchtigkeit von ſich zu geben, die ſich mit dem Rückgange der Sonne vermehrt, und endlich ſo beträchtlich wird, daß ſie die Abtrocknung des Raſens ſehr verzögert, und zuweilen ganz hindert.

Nachdem die Aſche verbreitet worden iſt, hat man weiter nichts zu thun, als das Land zu bepflügen und zu beſäen. Man muß aber nicht tief pflügen, ſondern bloß den Boden dadurch umwerfen, damit alles wohl gemiſcht werde, und man alsdann das Korn darauf ſäen könne. Man hat, bey dieſem Verfahren, auch noch den Vortheil, daß man die halben Koſten des Saatkornes erſparet, und doch eine ſehr reiche Aernde bekommt. Am beſten iſt es, im erſten Jahre Weitzen zu ſäen, und ſolches ſehr ſpät zu thun.

Wenige, wenn ſie die Wirkung eines ſolchen Brennens nicht geſehen haben, können ſich nicht vorſtellen, was für eine vortheilhafte Methode es ſey. Hierzu kommt noch, daß ſie nicht nur bey Ländern, die an und für ſich ſelbſt gut ſind, ſondern auch bey den ärmſten und ſchlechteſten mit einem gewiſſen guten Erfolge gebraucht werden kann. Reiche Boden müſſen ganz und gar nicht gebrannt werden. Auch iſt das Brennen für ſteinige, kieſige und kalkige Boden, oder auch für Länder, welche lange Zeit in Bearbeitung gehalten worden ſind, nicht gut. Es gehört eigentlich für arme, unfruchtbare, mit Binſen bewachſene und heidige

heidige Boden, die eine Zeit unbearbeitet gelegen haben, und wenig oder nichts werth ſind. Der damit verknüpfte Vortheil iſt nicht bloß auf 1 Jahr eingeſchränkt, ſondern dauert vollkommen 3 Jahre. Das Brennen des Landes kommt mit dem Bemiſten deſſelben darin überein, daß durch beydes das Land auf 3 Jahre fruchtbar gemacht wird. Der Unterſchied darunter aber iſt dieſer: Wenn die 3 fruchtbaren Jahre, welche der Miſt verurſachet hat, zu Ende ſind, ſo iſt das Land im Stande, eine andere Düngung wieder anzunehmen, beym Brennen aber geht ſolches nicht an. Nichts iſt alſo vernünftiger, als daß, wenn ein gebranntes Land am Ende der 3 Jahre keine gemeine Düngung annehmen will, man es damit vor dem Verlaufe dieſer Zeit verſuchen müſſe. Miſt verurſachet nur eine mäßige Fruchtbarkeit, und wird auf einem Lande gebraucht, welches vorhin nicht ſchlecht geweſen iſt. Das Brennen iſt für ein ſolches Land gut, welches vorhin nicht gut geweſen iſt, und verurſachet in dem erſten Jahre eine bewundernswürdige Fruchtbarkeit. Es könnte auch, ſo ſehr es dadurch erſchöpfet werden mag, alsdann eine Verbeſſerung annehmen; allein, wenn es noch 2 Jahre darauf ohne Erſetzung erſchöpfet worden iſt, ſo findet keine Verbeſſerung mehr Statt. Alsdann iſt es gar zu arm geworden, und es geht einem ſolchen Lande alsdann wie denen Thieren, die gar zu lange gehungert haben, welche, wenn ſie darauf wieder Nahrung bekommen, ſterben.

Nach dieſem in der Vernunft gegründeten Plan, will ich dem Landmanne eine Methode vorſchlagen, vermittelſt deren er, wenn ſich ein ſolches Stück Land von ſeiner Unfruchtbarkeit erhohlt hat, ſelbiges nach ſolcher Zeit beſtändig fruchtbar erhalten kann. Sie beſteht in Folgendem. So bald er ſeine erſte Aernde eingeführt hat, bereite er das Land, zu der andern, durch eine gewöhnliche Düngung. Verſuchet er es damit, ehe das Land völlig erſchöpft iſt, ſo wird es ſelbige gut annehmen; und durch dieſe einzige Handlung wird es in einen andern Zuſtand geſetzt werden, und er kann es allezeit nachher als einen beſſern Boden, auf die gewöhnliche Art und mit gleichem Vortheile, behandeln. Wenn er Märgel haben kann, ſo lege er auf das Land, welches ſich wieder erhohlt hat, eine mäßige Quantität davon, zwiſchen der Zeit der erſten Aernde, und dem andern Beſäen. Hierdurch wird es auf einmahl in den Zuſtand anderer mit Märgel beworfenen Länder geſetzt werden, und wenn man auf gleiche Weiſe damit verfährt, ſo wird es auch auf gleiche Weiſe tragen. Wo aber kein Märgel zu haben iſt, da wird eine gemeine Bemiſtung ſchon

ſchon gut ſeyn; noch beſſere Wirkung aber wird ein Gemenge von Pferdemiſt, Kühmiſt, und Flußſchlamm, haben.

Das Brennen iſt ſolcher Geſtalt eine Methode, deren man ſich eigentlich bey dem ſchlechteſten Boden zu bedienen hat. Warum wollte man aber den Vortheil davon andern Boden, welche ihrer eben nicht ſo ſehr nöthig haben, entziehen? Aſche iſt, wie ich im II Th. S. 519, fgg. gezeigt habe, eine vortreffliche Düngung; und die Hitze, welche die Erde dadurch bekommt, wenn kleine Quantitäten von Pflanzenmaterien darauf verbrannt werden, vermehrt ihre Fruchtbarkeit gar ſehr. Es kann alſo Aſche für Länder, die eben kein völliges Brennen erfordern, eine ſehr gute Düngung ſeyn; und wenn man ihnen zu gleicher Zeit Hitze gibt, ſo werden ſie gewiß noch beſſer darnach werden. Aus dieſem Grunde wird der Landmann bey vielen Gelegenheiten wohl thun, wenn er dergleichen Aſche auf dem Lande macht, welches er damit zu düngen gedenkt: ſo wird er auch zugleich den aus der Erhitzung des Bodens entſtehenden Vortheil genießen. Da aber hierzu eben nicht das Brennen der Raſen des Landes ſchlechterdings erfordert wird, ſo will ich dieſe Methode unter dem Nahmen des **unechten Brennens** des Landes abhandeln.

Von verſchiedenen Arten des unechten Brennens des Landes. Es ſind dieſe Methoden an vielen Orten, und zu allen Zeiten gebräuchlich geweſen, ob ſie gleich durch keinen beſondern Nahmen unterſchieden worden ſind. Das Brennen des Landes iſt ſo alt, als irgend ein anderes Verfahren, welches uns in der Landwirthſchaft bekannt iſt. Schon Virgil ſagt:

Sæpe etiam ſteriles incendere profuit agros;

und alle römiſche Schriftſteller, die vom Ackerbau gehandelt, haben des Gebrauches des Feuers bey demſelben Erwähnung gethan. Inſonderheit aber kann man von dieſem unechten Brennen ſagen, daß es nicht nur ſehr alt, ſondern gewiſſer Maßen allgemein ſey. Vom Brennen

des

des Bodens ſelbſt, reden nur einige dieſer Schriftſteller; hingegen des Verbrennens der trocknen Stoppeln und Halme auf demſelben, wie auch des Verbrennens anderer Materien, die in dieſer Abſicht dahin gebracht werden, gedenken Alle. Dieſes nenne ich nun eigentlich ein **unechtes Brennen**, worunter ich das Verbrennen ſolcher Dinge, die ein Boden hervor bringt, und die ſonſt nicht geachtet werden, oder ſolcher, die in dieſer Abſicht auf einen Boden gebracht werden, kurz, das Verbrennen aller Dinge auf einem Boden, auſſer den Raſen oder der oberſten Bedeckung des Bodens ſelbſt, als welche bey dem echten Brennen in dieſer Abſicht aufgenommen wird, verſtehe.

Aſche iſt eine ſehr gute Düngung; ſie iſt aber ungleich beſſer, wenn ſie auf dem Lande ſelbſt gemacht wird. Die Menſchen ſcheinen gleichſam durch einen natürlichen Trieb auf dieſes Verfahren gebracht zu ſeyn, denn ſie ſind an Oertern darauf verfallen, wo keiner den andern dieſe Methode lehren konnte. In allen Nachrichten von den Gebräuchen in Oſt-Indien leſen wir, daß die Einwohner in Ceylon die trocknen Halme ihrer Aernde verbrennen, um dadurch das Land zu der folgenden Aernde zuzubereiten. Und diejenigen, welche uns die erſte Nachrichten von Amerika mitgetheilt haben, melden, daß die Einwohner daſelbſt, trocknes Holz über ihre Felder ausgebreitet, und ſolches angezündet haben, um dadurch den Boden zu bearbeiten. Auf dieſe Art kam die Aſche ziemlich ordentlich zu liegen, und der Boden wurde gut, und durchgängig gleich, von dem Feuer erhitzet, ſo daß er nothwendig eine gute Aernde liefern mußte. Da dieſes nicht eine ſo ſtarke Methode, als das Verbrennen der Raſen, war: ſo konnte es auch für die künftigen Jahre nicht die üble Folge haben, daß das Land dadurch arm gemacht wurde. An Oertern, wo Holz im Ueberfluß iſt, kann keine beſſere Methode erdacht werden, als klein gemachtes trocknes Holz auf einem Stoppelfelde zu verbreiten, und ſelbiges

mit

mit den Stoppeln zugleich anzuzünden. Wir dürfen uns nicht ſchämen, auch von den Wilden zu lernen, wenn ihre Verfahrungsarten in der Vernunft gegründet ſind, und durch die Erfahrung beſtätiget werden.

Ich werde dieſe allgemeine **Methode des unechten Brennens** unter 4 Hauptſtücken betrachten, und 1) von dem Verbrennen des Riethgraſes auf feuchten Ländern; 2) vom Verbrennen der Stoppeln auf Kornfeldern; 3) vom Verbrennen allerley Unkrautes auf Heiden und allgemeinen Weiden, und 4) vom Verbrennen anderer Materien, die man in dieſer Abſicht auf ein Land hinbringt, handeln.

Das Verbrennen des Riethgraſes auf feuchten Ländern, iſt ein ſehr alter Gebrauch, und allemahl ſehr gut befunden worden. An ſolchen Orten iſt das Gras öfters kurz und ſauer, und es wächſt eine Art von niedrigen Binſen darauf, deren Blätter mehr Platz, als alles Gras, einnehmen. Sie ſind gemeiniglich gelb, haben ein ganz verfallenes Anſehen, und werden etwann im October trocken und ſtrohicht. Alsdann bedecken ſie die Erde dermaßen, daß kaum Gras zu ſehen iſt, und ſind zum Anzünden trocken genug. Bey ſolchen Umſtänden nun muß ſich der Landmann einen ſehr trocknen und mäßig windigen Tag zu Nutzen machen, und einen ganzen Rand eines Feldes ſo anzünden, daß der Wind die Flamme vor ſich her treibe. Der ganze Boden wird alsdann in wenig Minuten mit einer Flamme, und gleich darauf mit einer leichten ſchwarzen Aſche, überzogen werden. Alsdann muß er den erſten Regen erwarten, um die Aſche ein wenig zu dämpfen, und gleich darauf den ganzen Boden dick mit Heuſaat beſäen. Oefters geſchieht es, daß der Wind die ganze Quantität Aſche von dem Boden wegwehet; es geht aber dadurch nicht aller Vortheil verloren; denn durch die Hitze des Brennens ſind die Wurzeln der Binſen, die nicht weit unter der Oberfläche liegen, ertödtet worden, und der Boden iſt dadurch zubereitet,

den Samen anzunehmen, welcher gar bald Wurzel ſchlägt, im Frühlinge auf einmahl aufſchießt, und ungemein ſtark wächſt. Es entſteht auf dieſe Art allemahl unvergleichliches Gras, ſo widrig die Witterung auch geweſen ſeyn mag. Wenn aber nur ein wenig Regen fällt, und die Aſche mit dem Samen wohl hinein geſpühlt iſt, ſo ſchießt das Gras erſtaunlich geſchwinde auf, und das Unkraut erhohlt ſich niemahls wieder. An andern Orten in ſumpfigen Ländern, wo der Boden ſchwammicht und voll Binſen iſt, wirft man die Raſen mit einem Bruſtpfluge auf, verbrennet ſie auf dem Boden, und ſäet nachher Heuſamen, anſtatt Korn darauf. Dieſes iſt nichts anders, als ein echtes Brennen; allein, da Gras nicht ſo ſehr, als Korn, erſchöpfet, ſo bleibt es, ohne daß einige andere Sorgfalt daran gewendet wird, eine geraume Zeitlang guter Wieſengrund. Dieſes iſt auf ſolchen Boden nothwendig, weil ihre Feuchtigkeit ſich durch das bloße Verbrennen des Riethgraſes nicht heben läßt, und weil die Binſen gar zu tief eingewurzelt ſind, als daß ſie durch dieſe ſchlechte Methode ſollten können ausgerottet werden. Wo die Oberfläche mit leichten Binſen überzogen iſt, da geſchieht deren Anzünden, ohne daß der Boden gereget worden, mit Nutzen. Der Vortheil, den die andere Art verſchaffet, iſt größer; dieſe Art aber iſt leicht, und für den Landmann zureichend.

Das Verbrennen der Stoppeln auf den Feldern, iſt eine alte und gemeine Gewohnheit; und obgleich die daraus entſtehende Aſche leicht iſt, und nur eine geringe Quantität beträgt, ſo macht doch die Hitze, welche der Boden durch das Brennen bekommt, dieſe Düngung weit beſſer, als wenn eine vier Mahl ſo große Quantität anderswoher gebrachter Aſche aufgeleget würde. Die Erfahrung zeigt, daß dieſe Methode für ſolche Länder ſehr gut iſt, auf welchen große Halme und ſchlechte Aehren zu wachſen pflegen. Wenn man die Stoppeln verbrennen will, muß man zuvörderſt das Land unter den Hecken aufpflügen, weil es

ſich öfters zugetragen hat, daß die Flamme durch den Wind zu den Hecken getrieben worden iſt, und durch die Entzündung verdorrter Zweige großen Schaden verurſachet hat. Ob ich gleich oben, S. 604 die Miſchung des Kalkes mit der aus einem völligen und echten Land-Brennen entſtehenden Aſche, verworfen habe: ſo iſt ſolche Miſchung doch in dieſem Falle ſehr gut. Denn wenn unter die auf dem ganzen Felde liegende Aſche nur einmahl Kalk geſtreuet, und ſolches zuſammen, nachdem es eine Zeitlang gelegen, und 2 oder 3 Regengüſſe bekommen hat, eingepflüget wird, ſo gibt es, der Erfahrung zu Folge, eine erſtaunlich reiche Düngung.

Der Vortheil, welcher aus dem **Verbrennen des unnützen Krautes und Geſträuches auf unfruchtbaren gemeinen Feldern** entſteht, ohne daß dabey die Raſen abgenommen werden, iſt noch nicht bekannt genug. Man ſticht die Heide und anderes Unkraut aus, macht kleine Haufen davon, und bedecket ſelbige mit der Erde, die bey Ausſtechung dergleichen Unkrautes mit heraus gebracht worden iſt. Dieſe Haufen zündet man an einem ſtillen Tage an, da ſie denn gar bald zu Aſche brennen. Die darüber geworfene Erde wird durch das Brennen gut calcinirt; und ob ſie gleich dadurch vielleicht in einen Stand verſetzt worden iſt, in welchem ſie, wenn ſie allein gebraucht würde, für das Wachsthum der Pflanzen nicht gut ſeyn dürfte, ſo dient ſie doch hier zu einer vortrefflichen Düngung. Man hat nicht nöthig, mit dieſen kleinen Haufen Aſche und calcinirter Erde eher etwas vorzunehmen, als bis ſie von der Näſſe ein wenig angefeuchtet worden ſind; alsdann muß man ſie, an einem trocknen und ſtillen Tage, ordentlich über das Land ausbreiten, und ſo bald, als möglich, einpflügen. Zu der vermiſchten Aſche, welche auf die jetztgedachte Art gemacht wird, iſt Kalk ein vortrefflicher Zuſatz. Die Boden auf ſolchen heidigen Feldern, ſind öfters klenicht, bisweilen aber auch leicht und hohl. Sind die Boden kleyicht, ſo bedarf

es hier keines weitern Zuſatzes; iſt derſelbe aber leicht und hohl, ſo kann man auf jeden Haufen Aſche $\frac{1}{2}$ Scheffel guten Steinkalk legen, ihn ein wenig mit Aſche miſchen, und es zuſammen liegen laſſen, bis der Regen darauf fällt, und es ſodann, wie vorhin geſagt worden iſt, ausbreiten, und mit einander einpflügen. Es erfordert dieſe Methode wenig Arbeit; und wenn der Landmann den Kalk ſelbſt brennt, ſo gehören auch wenig Koſten dazu; ſie wirket überdieß auf die allerunfruchtbarſten Boden.

Zuletzt muß ich auch noch desjenigen unechten Brennens gedenken, da man Stöcke, Stoppeln, Halme und andern dergleichen Unrath auf das Land bringt, und es darauf zu Aſche brennet. Viele ſind der Meinung geweſen, daß dieſe Methode nicht mehrere Dienſte thue, als wenn man das Land mit Holzaſche, die zu dieſem Behuf gekauft und auf das Land geleget wird, dünget; ſie haben ſich aber gar ſehr geirret. Es iſt bereits oben, S. 601, bemerkt worden, daß die Erhitzung der Erde in einem ſolchen Grade, als durch dergleichen kleine Feuer verurſachet wird, an und für ſich ſelbſt die Fruchtbarkeit derſelben gar ſehr befördere; und dieſes macht ſchon einen großen Unterſchied zwiſchen beyden Methoden. Man erſieht dieſes aus den beyden letzterwähnten Arten des unechten Brennens. Bey den andern Arten ſuchet man den verbeſſerten Theil des Bodens mit dem ſchlechtern zu miſchen, und folglich iſt der ganze Boden gleich fruchtbar. Bey den beyden letztern Arten aber wird bloß die Aſche allein, oder mit Kalk vermiſcht, auf den Boden geſtreuet und eingepflüget, und weiter geſchieht nichts dabey. Wenn man das Korn ſolcher Länder aufmerkſam betrachtet, wird man finden, daß, ungeachtet das ganze Feld fruchtbar iſt, ſich dennoch hin und wieder runde Flecke finden, auf welchen das Korn viel ſchöner, als an andern Stellen, ſteht; und bey genauerer Unterſuchung wird ſich zeigen, daß ſolches eben diejenigen Flecke ſind, auf welchen die verſchiedenen Haufen gebrannt

brannt haben. Die durch dieſes Brennen hervor gebrachte Aſche iſt ſorgfältig ausgebreitet worden, und an keiner Stelle reichlicher, als an der andern, zu liegen gekommen. Welcher Urſache iſt nun wohl die beſondere Fruchtbarkeit dieſer Flecke anders, als der Erhitzung des Bodens unter und um dieſen Haufen, zuzuſchreiben?

Von der in England gebräuchlichen **Verbeſſerung der Felder mit gebrannten Lehm**, werde ich unter dem Art. Thon handeln.

Ueberhaupt iſt die Art, durch Feuer zu düngen, auch ein gutes Mittel zur Verminderung des Unkrautes, wovon der Same durch den andern Miſt ſo häufig in die Aecker gebracht wird. Nicht weniger ſchaffet dieſes Brennen auch den Vortheil, daß alle Inſecten, nebſt deren im Boden ſteckenden Brut, dadurch vertilget werden.

Von der Art, die Felder mit Torfaſche zu düngen, von G. T. ſt. im 101 St. der Hannov. gel. Anz. v. J. 1753.

Des précautions qu'on doit uſer dans le gouvernement des terres, en les brulant, ſt. im *Journ. oecon.* Oct. 1761, S. 476—478.

Von dem Brennen des Landes, ſ. Allgemeine Haushaltungs- und Landwiſſenſch. Th. I. Hamb. und Lpz. 1763, gr. 8. S. 319—342.

Unterſuchung der Gründe für und wider das Brennen, ſt. im V B. des Forſtmagaz. Frf. und Lpz. 1764, gr. 8. S. 141, fgg.

Vertheidigung des Land-Schwendens oder Brennens, ſt. im 3 B. des aus dem Engl. überſ. Muſeum ruſticum & commerciale, Leipz. 1765, 8. S. 80—85.

Ein Schreiben von einem morländiſchen Meyer, welches die großen Vortheile des Brennens des Morlandes zeiget, v. Jun. 1764, ſt. im 4 B. deſſelben, S. 300—315.

J. J. Schreiben von Verbeſſerung der Morländer durch Brennen, v. 29 Sept. 1764, ſt. im 6 B. deſſelben, S. 194—198.

Von Urbarmachung der Heideplätze (durch Brennen), in einem Schreiben an den Hrn. Kammerdirect. G. vom Hrn. Kammer-Rath von M** C. am 30 Sept. 1772, ſt. im 45 St. des Wittenb. Wochenbl. v. J. 1772.

Neues Verfahren, kalte, naſſe und unfruchtbare Ländereyen, vornemlich kleyichte oder thonartige Grundſtücke zu verbeſſern; beſonders eine Anweiſung, den Klay, Tor und die Maulwurfshaufen auszubrennen. Aus dem Engl. Münſter und Lpz. 1775, 8. 18 B. n. 8 K. T.

Vom Abbrennen des Heidekrauts, oder Heide, ſ. Heinr. Wilh. Döbels neu-eröffnete Jäger-*Practica*, Lpz. 1754, f. Th. III. S. 71, f.

Vom Abbrennen der Felder, die man nur alle 8 oder 10 Jahre pflüget, und wie die Raſen-Oefen zu bauen, ſ. Abhandlung von dem Ackerbau, nach den Grundſätzen des Herrn Tull, franzöſiſch herausgegeben von Hrn du Hamel, und ins Deutſche überſetzt, Dresd. 1752, 8. S. 43—47, m. K.

Abhandlung vom Verbrennen des Gehölzes auf dem Felde und der Hauswirthſchaft mit Waldungen, von Jac. Faggot, ſt. im XII B. der überſ. Abhandl. der Schwed. Akad. der Wiſſenſch. Hamb. und Leipz. 1754, gr. 8. S. 141—151.

De l'incineration, ſ. *Le Gentilhomme cultivateur, trad. de l'angl. de Mr.* HALL, à Paris, 1761, gr. 12. S. 353—380. De l'incineration bâtarde, S. 381—392. De la maniere d'amender par les brûlis les pâturages couverts de mouſſe, ſt. in deſſ. IX Th. S. 183—187.

Carl Fr. Menanders Bericht vom Schwedje und Kitö in Finnland, ſt. im IV B. der überſ. Schwed. Abhandlungen, Hamb. 1750, gr. 8. S. 317—319.

Milß Aufgabe, das Düngen mit dem Feuer betreffend, ſt. im 58 St. des Hannov. Magaz. v. J. 1766.

Jo. Jac. Reinhards Abhandlung von verſchiedenen Arten der Brennfelder in Teutſchland, ſt. in deſſen vermiſchten Schriften 6 St. Frf. und Leipz. 1767, 8. S. 852—896.

Neuerlicher Verſuch von Kytöland, von Freyh. Hindrich Wrede, ſt. im VI B. der Schwed. Abhandl. S. 320.

Brennen der Füllen, um ſie zu zeichnen. In berühmten und vornehmen Stutereyen pflegt man den Füllen ein gewiſſes Kennzeichen an einem von den hintern Bügen zu machen, und entweder mit einem heißen Eiſen zu brennen, oder aber mit Scheidewaſſer, oder einer andern ſcharfen Materie zu ätzen, damit man daran erkennen könne, in welchem Geſtüte ſie gefallen und erzogen worden ſind.

Das Brennen geſchieht am beſten im dritten Jahre, damit ein Pferd noch ein Jahr darauf auf der Weide gehe. So bald das heiße Eiſen den Brand gethan hat, ſalbet man den gebrannten Ort mit Baumöhl, welches ſich ſchnell einzieht, und verurſachet, daß die Haut ſich deſto eher von dem Fleiſche abſondert, und von ſelbſt abfällt, auch das Fleiſch rein und friſch bleibt, und mit einer neuen Haut, welche ohne Haare bleibt, wieder bewächſt.

Das Aetzen oder Einbeitzen des Zeichens geſchieht folgender Maßen. Man hält das Pferd recht feſt, und bremſet

bremſet es auch ſogar, (ſ. oben, S. 594, f.) wenn es die Noth erfordert. Hernach nimmt man das Haar von dem Orte, wo man das Zeichen machen will, mit einem Schermeſſer glatt weg, ſtreicht das entweder auf Holz, Eiſen oder Papier gemachte Zeichen mit einer ſchwarzen, rothen oder andern Farbe an, und druckt es auf. Wenn dieſe Farbe trocken geworden iſt, ſtreicht man nachſtehendes Aetzwaſſer, vermittelſt eines Pinſels, einen Finger breit auf. Schmähler darf man die Striche nicht machen, weil es ſonſt ganz und gar wieder verwachſen würde, denn die Striche werden um ein gut Theil ſchmähler. Man muß das Waſſer drey Mahl, nähmlich den einen Tag Morgens und des Abends, hernach den folgenden Tag noch einmahl, aufſtreichen, ſolches ſodann bis auf den Abend ſtehen laſſen, und nachgehends etliche Tage hinter einander, mit der oben S. 370, f. beſchriebenen Brandſalbe beſchmieren.

Recept zum Aetzwaſſer. Man nimmt: Grünſpan, 1½ Unzen; gelben Arſenik, 1 Loth; ſublimirtes Queckſilber, 1 Unze; Scheidewaſſer, 1 Pfund; miſchet alles, wohl gepülvert, unter das Scheidewaſſer, und läßt es 3 Tage ſtehen. Alsdann kann man es gebrauchen.

Brennen der Kopfhaare, ſiehe unter **Friſiren.**

Brennen der Pferde, eine Cur. Dieſes wird entweder durch ſo genanntes **todtes**, oder durch **lebendiges Feuer**, verrichtet.

Wenn man bey Pferden die Heilungsart durch künſtliche Geſchwüre nothwendig findet, ſo bedient man ſich dazu unter andern gewiſſer Mittel, welche, vermöge ihrer großen Schärfe, das Oberhäutchen, die Haut und das darunter liegende Fleiſch anfreſſen, daſſelbe verzehren, und zugleich mit den zufließenden Säften in einen Schorf oder Rinde verwandeln, unter welchem ſich bald darauf Materie anſammlet, und ein ordentliches Geſchwür erzeuget. Wegen dieſer Wirkung nennet man ſolche Mittel **Schorf=machende** (Eſcharotica), **beizende** oder **Aetz=Mittel** (Cauſtica), auch wohl **Brenn=**

Mittel, oder todtes Feuer (Ignis potentialis, Cauteria potentialia), weil ſie mit dem Feuer einerley Wirkung auf den Körper hervor bringen. Es gehören dahin: der Vitriol, die Spießglasbutter, der gemeine Aetzſtein, (Lapis cauſticus chirurgorum), und der Höllenſtein (Lapis infernalis).

Geſchwinder und ſicherer aber kommt man davon, wenn man ſich, anſtatt jetzt gedachter Mittel, lieber des lebendigen Feuers oder des glühenden Eiſens ſelbſt (Cauterium actuale) bedienet. Man kann damit völlig eben das ausrichten, was die Schorf-machenden Mittel bewirken, und der Gebrauch deſſelben iſt leichter, geſchwinder und deswegen ſicherer, weil man nicht Gefahr läuft, andere Theile dabey zu verletzen, welche nicht beſchädiget werden ſollen. Man muß, in dieſer Abſicht, Brenn-Eiſen von verſchiedener Geſtalt und Größe haben, die man auf einem Holzkohlenfeuer roth-, aber niemahls weißglühend macht, und alsdann auf den Theil, welcher gebrannt werden ſoll, hält. Man muß aber weder zu tief durch die ganze Haut durchbrennen, noch auch das Eiſen zu gelinde aufhalten und ſogleich wieder wegnehmen. Sollte man aber ja etwas zu flach gebrannt haben, ſo darf man nur nachher, wenn man es bemerkt, etwas Vitriolöhl, oder auch nur Scheidewaſſer, auf den Brandfleck ſtreichen, welches ſchon tiefer einfreſſen wird. Nach dem Brande entſteht augenblicklich ein Schorf, den man mit Butter oder Oehl beſchmiert, worunter ſich bald Materie ſammlet, deren weitern Zufluß man hernach, ſo lange es nöthig iſt, durch die dazu dienlichen Mittel befördert, bis man endlich auch den Schaden wieder zuheilt. Weil, von dem Brennen, Narben zurück bleiben, ohne daß man ein Mittel hat, ſie wegzuſchaffen: ſo ſucht man dieſen Uebelſtand wenigſtens dadurch zu vermeiden, daß man die Brenneiſen in Geſtalt eines Sternes, Zirkels, oder wie Laubwerk, und in andern Figuren, machen läßt. Bey dem Zuheilen muß

man

man auch verhüten, daß die Pferde den Schaden nicht lecken, kratzen oder reiben können, weil dieſes ebenfalls die Narbe vergrößert. Man cauteriſirt z. B. beym Ausſchlag oder Würm; bey Fiſteln, um die harte Haut (Callus) an den Rändern der Wunde wegzunehmen; bey Wunden, vom Biß toller Hunde ꝛc.

Den größten Nutzen hat das Brenneiſen, zum Stillen des Blutfluſſes, bey verſchiedenen Arten der Wunden, worin große Pulsadern zerſchnitten oder zerriſſen ſind, weil dieſe nicht allemahl, beſonders, wenn ſie tief im Fleiſche liegen, unterbunden werden können. Wenn man mit einem glühenden Meſſer ein Par leichte Striche über die Ader macht, oder ein Brenneiſen davor hält, ſo ziehen ſich die Fibern derſelben zuſammen, und verſchließen die Oeffnung der Ader. Ein ſolches Brenn-Eiſen muß vom untern bis zum obern Ende, 1 Fuß und 2 bis 3 Zoll in der Länge haben. Am untern Ende, welches, wie das ganze Eiſen, bis oben hinauf rund ſeyn, und untenher $2\frac{1}{2}$ bis 3 Lin. im Diameter haben muß, wird eine Schraube, $1\frac{1}{2}$ Zoll lang, eingefeilt, welche ſich in die Mutter des dazu von hartem Holz beſonders gemachten Handheftes ſchickt. Von der Schraube läuft das Stängelchen bis zum obern Ende immer ſchmähler zu, ſo daß dieſes zuletzt nicht dicker als eine der kleinſten Baßſaiten wird. Das obere Ende wird aus der ſenkrechten in die Horizontal-Linie, 1 Zoll weit vom Ende umgebogen; und an der umgebogenen Spitze wird ein Stück von rothen Kupfer, welches nach demjenigen Orte und Theile, den man damit zu brennen nöthig erachtet, angeſchweißt werden muß.

Die mancherley Formen, die an verſchiedenen Theilen brauchbar ſeyn können, beſtehen: 1) in einer vollkommen runden Kugel, von der Größe einer Piſtolenkugel, womit man in hohlen Theilen brennen kann; 2) die Blättchen in Form eines Bügeleiſens, von 1 Zoll in der Länge, und $\frac{1}{2}$ Z. in der Breite, beynahe dreyeckig; doch müſſen die Spitzen der Ecken ſtumpf abgeſchliffen ſeyn; an der Dicke muß dieß Blättchen ungefähr 3 Linien haben; 3) ein

dergleichen viereckig plattes, und wieder ein anderes und plattes Blättchen, von 1 Z. im Durchſchnitt, und 3 Lin. in der Dicke; 4) ein birnförmiges Knöpſchen von der Größe einer mittelmäßigen Haſelnuß, deſſen dickerer Theil an der Spitze des umgebogenen eiſernen Stängelchens befeſtigt ſeyn, und der ſchmählere Theil das Brennen verrichten muß; 5) einige Knöpſchen, theils größere, theils kleinere, wie Weitzenkörner, welche horizontal mit einem Ende an das eiſerne Stängelchen befeſtiget werden. Von allen dieſen Theilen muß jeder ſein eiſernes Stängelchen haben, woran ſie befeſtigt bleiben; alle Stängelchen aber haben an ihrem hintern oder untern Ende eine gleichförmige Schraube, welche überhaupt in die Mutter eines einzigen dazu gehörigen Handheftes einpaſſen.

In gewiſſen Fällen, bedient man ſich auch eines **Brenn-Meſſers**, d. i. eines rothen kupfernen Inſtrumentes, womit man das ſo genannte **engliſche Feuer** gibt, oder Striche auf verſchiedene Theile des Pferde-Körpers brennet. Siehe Fig. 367. Der Stiel ſammt dem Hefte, iſt $1\frac{1}{2}$ Fuß lang, das Meſſer am Ende daran aber nur 4 Zoll lang, in der Mitte $2\frac{1}{2}$ Zoll breit, und halbrund, am Rücken $\frac{3}{4}$ Zoll, nach der Schneide zu aber eines Thalers dick. Dieſes Meſſer muß in ſeinem eigenen Hefte befeſtigt, und nicht eingeſchraubet ſeyn. Man gebraucht dieſes Inſtrument bey Geſchwulſten und Verhärtungen, insbeſondere die ſich an den Füßen der Pferde finden, und die man ſonſt nicht wohl heilen kann, z. E. beym Ringbein, wo man damit 5 oder 6 Striche brennet, ſiehe Fig. 368; bey der Hornkluft, ſiehe Fig. 369; beym Spalt; bey der Flußgalle, u. ſ. w.

Ein Brenneiſen, um damit die ſchwammichten Beine in der Naſe zu operiren, wenn der Rotz überhand genommen hat, ſieht man Fig. 370 und 371 abgebildet.

Von dem Inſtrumente, Fig. 372, wird das eine Ende beym Engliſiren, oder Stutzen des Pferdeſchweifes nach engliſchem Geſchmack, zum Zubrennen, und das andere krumm gebogene und ziemlich ſcharfe Ende, beym Ueberwachſen der Gaumen über die Zähne, gebraucht.

Brennende Bohne, Mucuna; ſiehe oben, S. 141.

Brenn-Blaſe, ſiehe unter **Brandwein**.

Brenn-Bock, wird vom Schiffzimmermanne derjenige Bock genannt, auf welchen eine Bohle, die man über dem Feuer krümmen will, mit dem einen Ende geleget wird. Er iſt ganz von Eiſen, und 3 Fuß hoch.

Brenn-Eiſen, iſt ein Werkzeug, welches die Schlöſſer machen, in welchem auf ein ander Eiſen eine erhabene Figur oder Buchſtaben aufgelöthet werden, um damit, wenn ſolche glühend gemacht worden, eine Sache aus Holz oder ſonſt zeichnen zu können. Dieſe Art braucht man im Hausweſen.

Auch haben die Böttcher dergleichen bey ihrem weißen Böttcherzeuge nöthig.

Ein beſonderes Brenneiſen braucht der Schiffzimmermann, die verpichten Fugen oder Nähte in dem Innern des Kahnes zu ebnen.

Man hat auch eine Art Brenneiſen auf Stutereyen, um die Fohlen zu brennen; ſiehe oben, S. 614.

Von den Brenneiſen, die man zum Ausbrennen der Schäden und Wunden, wie auch bey Verletzungen der Pulsadern, gebraucht, und welche die Zeugſchmiede verfertigen, iſt oben, S. 616, f. gehandelt worden.

Brenn-Erde, ſiehe **Torf**.

Brenn-Felder, ſiehe **Brennen der Ackerfelder**.

Brenn-Geſchwür, ſiehe **Fontanell**.

Brenn-Glas, L. Vitrum uſtorium, Lens cauſtica, iſt ein reines, weißes oder grünliches, auf einer oder auch wohl auf beyden Seiten linſenförmig, d. i. etwas erhoben, geſchliffenes Glas, worein, wenn man es gegen die Sonne hält, die Sonnenſtrahlen fallen, und ſich dergeſtalt brechen, daß ſie bey ihrem Durchfallen die hinter dem Glaſe, da, wo der Brennpunct am kleinſten und ſchärfſten iſt, liegende Materie ſofort anzünden. Je größer das Brennglas iſt, deſto ſchärfer brennt es. Gibt man dem Eiſe die Geſtalt eines Brennglaſes, ſo zündet es ebenfalls. Siehe auch **Feuer**.

Brenn-

Brenn-Gras, Carex acuta L.; ſ. Berſtgras, im Art. Gras.

Brenn-Haus, nennet man ein abſonderlich zum Brandweinbrennen eingerichtetes Gebäude, oder eine Brandweinbrennerey

Brenn-Holz, ſiehe unter Holz.

Brenn-Kolben, ſiehe unter Deſtillieren.

Brenn-Kraut, ſiehe Hahnenfuß. Wollkraut.

Brenn-Meſſer, } ſ. unter Brennen der Pferde.
Brenn-Mittel, }

Brenn-Neſſel, ſiehe Neſſel.

Brenn-Oehl, ſiehe Leuchtwerk.

Brenn-Ofen, wird der Ofen bey einer Ziegelſcheune genennet, darin allerley Arten Steine und Ziegel gebrannt werden. Siehe Ziegel.

Der Brenn-Ofen bey den Töpfern, iſt länglich viereckig, etliche Ellen lang, und von einer guten Manns-Höhe. Die Decke, welche entweder oval, oder auch niedrig und flach ſeyn kann, beſteht aus Lehm und Spreu, um die über ſich ſteigende Wärme deſto länger beyſammen zu halten. Der Ofen ſelbſt iſt von Ziegelſteinen aufgeführt, und inwendig gewölbt. Auf allen Seiten ſind ſtarke Mauern; er kann auch mit Stämmern oder Pfeilern zuſammen gehalten werden, damit er deſto weniger aus einander gehe. Die Decke oben, iſt darum lieber flach und gerade, damit man zur Winterszeit naſſes Zeug darauf trocknen könne.

Brenn-Silber, deſſen ſich der Gürtler zum Ueberſilbern bedienet; ſiehe unter Silber.

Brenn-Spiegel, L. Speculum cauſticum oder uſtorium, iſt ein hohler, nach einer gewiſſen Zirkelründe von Glas, Metall, Holz, u. d. gl. gemachter Spiegel, welchen man gegen die Sonne ſtellet, damit ſich die Sonnen-Strahlen darin ſammlen, und wieder zurück prallen, daß ſie in einem gewiſſen Puncte auf die vorgelegte Materie fallen, und ſie anzünden mögen. Wenn ſolche Brenn-Spiegel wohl poliert ſind, und ihre rechte Größe und

Maße

Maße haben, ſo ſchmelzen ſie allerley Metall, Kieſel, Schiefer, u. d. gl. ſo geſchwinde, als kaum das allergrößte Feuer thun mag. Von dieſer Art ſollen des Archimedes und Proclus Brennſpiegel, womit den feindlichen Flotten ſo großer Schade zugefüget worden, geweſen ſeyn. Die aus Glas gemacht werden, müſſen auf der erhabenen Seite mit einer Folie überlegt ſeyn. Zu den metallenen Spiegeln iſt folgende Compoſition eine der beſten. Man nimmt 3 Theile reines Kupfer, 1 Theil unvermiſcht engliſch Zinn, und ½ Theil weißen Arſenik, und läßt es 4 Stunden im Windofen fließen. Aus dieſem Metalle wird der Spiegel nach einem gewiſſen Zirkel-Maße gegoſſen, abgedrehet und hell polieret. Ein feſtes, dichtes, nach dem Zirkel ausgehöhltes, poliertes, oder mit Silber und Gold hell gemachtes Holz brennet ebenfalls, und zwar nicht ſchwächer, als die andern, wie denn die von Hrn. Andr. Gärtner zu Dresden verfertigten ſo gar den ſonſt für unverbrennlich gehaltenen Asbeſt geſchmelzet haben ſollen. Auch werden dergleichen Brenn-Spiegel von Bernſtein gemacht. Da es bey den Brenn-Spiegeln und Brenngläſern bloß auf ihre Figur, Durchſichtigkeit und davon abhangende Brechung der Sonnen-Strahlen ankommt: ſo iſt es kein Wunder, daß man auch dergleichen aus Eis machen kann.

Nach den gläſernen und metallenen Brennſpiegeln, ſind die von Pappe den hölzernen deswegen vorzuziehen, theils, weil ſich ſelten ein Künſtler findet, welcher das Holz accurat genug ausdrehen kann, theils auch, weil ſelten ein ſicheres Holz zu haben iſt, welches ſich nicht, mit der Zeit, durch Riſſe oder Krümmung verderbe, und alſo Mühe und Koſten vergeblich mache. Brenn- oder Hohl-Spiegel aber aus Pappe zu machen, iſt ſehr wohlfeil, ſicher und leicht, wenn man nur die Methode weiß, ſolche accurat zu verfertigen, da man ſie ſich denn ſelbſt ſo groß machen kann, als man ſie haben will. Ich will dieſe Methode mit der möglichſten Deutlichkeit lehren.

Ein Brennſpiegel geräth am beſten, wenn ſeine Vertiefung einen Bogen von 18 Grad beſchreibt. Dieſes iſt das Fundament bey der ganzen Sache, und wird aus der Mathematik geholet. Um aber auch denen verſtändlich genug zu ſeyn, welche etwann die Sache bloß mechaniſch wiſſen und behandeln wollen, will ich ihnen das einfachſte und leichteſte Verfahren zeigen. Man ſchaffe ſich einen großen Bogen Pappe, und zwar, um ihn glatt und eben zu haben, einen ſolchen, der bereits in einer Tuchpreſſe, jedoch nicht mehr als ein Par Mahl gebraucht worden iſt, an; dieſen zwicke man an allen vier Ecken auf einen ebenen Tiſch, und verfahre alsdann folgender Geſtalt. Man nehme einen feinen Handzirkel, und meſſe auf einem Transporteur 18 Grad eines Bogens ab. Dieſe Weite bezeichne man mit 2 Puncten, unten auf der Pappe ein wenig vom Rande; ſiehe Fig. 373, a b. Alsdann öffne man den Zirkel, und nehme auf dem Transporteur die Weite von dem Zirkel, wo man die Grade gemeſſen hat, bis zum Mittelpunct, ſetze den einen Fuß des Zirkels in a, und mache den Bogen c d; ſodann ſetze man ihn in b, und beſchreibe den Bogen e f. Wo ſich dieſe beyde Bogen ſchneiden, da iſt der Mittelpunct des Bogens, wie hier in g. Aus dieſem Mittelpuncte ziehe man eine gerade Linie durch a, ſo lang die Pappe iſt, wie hier g h, und eben ſo auch, durch b, die Linie g i; alsdann öffne man den Zirkel, und ziehe, in gewiſſer Weite, eins übers andre die Bogen 1 bis 15. Dieſe Zirkel ſchneide man mit einem ſcharfen Meſſer aufs genaueſte, einen nach dem andern, aus, und verwahre ſie als Modelle zu ſeinem Gebrauch, nachdem man die Spiegel im Durchmeſſer groß oder klein haben will. Hierauf ſchreitet man zur Arbeit ſelbſt, und zwar am beſten, um des baldigen Trocknens willen, in den Frühlingsmonathen.

Man ſchaffet ſich ein glattes Bret an, Fig. 374, a b, ſo groß, daß der Durchſchnitt des Spiegels, den man verfertigen will, vollkommen darauf Raum hat; nur muß das Bret mit einem accuraten Lineal von allen Seiten probieret werden, ob es ſich etwann geworfen hat. Es muß auch ganz trocken ſeyn, damit es dieſen Fehler nicht während der Arbeit bekomme. Am beſten iſt es, wenn man kein Bret, ſondern einen alten Tiſch dazu nimmt, und ihn allenfalls neu abhobeln läßt. Hierauf ſchaffet man ſich ein Lineal c d an, ohngefähr 3 Zoll breit und ¾ Zoll dick, und überleget, wie groß der Spiegel werden ſoll; denn darnach muß ſich die Länge des Lineals richten. Hat man dieſes feſtgeſetzt, ſo ſuchet man unter ſeinen ausgeſchnittenen Modell-Bogen einen aus, welcher den verlangten Durchmeſſer hat; als

z. E.

z. E. Fig. 374 iſt aus Fig. 373 der 6te Bogen. Dieſen leget oder heftet man auf das Lineal, zeichnet ſich aufs genaueſte, mit einem ſcharfen Meſſer, die Größe des Bogens, und ſchneidet ſolchen in dem Lineal aus, jedoch ſo, daß dieſer Abſchnitt e f (Fig. 374) ſehr accurat und glatt ſey. Recht in dem Mittelpuncte dieſes Ausſchnittes bohret man ganz gerade ein kleines Loch durch, nicht größer, als daß ein dazu erwählter ſtarker Stift, z. B. von Draht, ſolches völlig ausfülle; dieſer Stift muß ganz gerade, glatt und ſpitzig ſeyn, und wird durch das Lineal geſtoßen, und in das Bret oder den Tiſch feſt eingeklopft, ſo, daß das Lineal ſich um denſelben herum drehe; und mit beyden Enden die Unterlage allenthalben genau berühre. Hierauf ſchaffet man ſich von dem beſten Lehm, der, wenn er trocken iſt, ſehr hart wird, ſo viel man brauchet, an. Dieſen Lehm ſchlämmet man, oder miſchet ihn mit Waſſer, und gießt das lehmige Waſſer in ein ander Gefäß, wo es ſich ſetzet. Dieſer Bodenſatz iſt der feine Lehm, den man, nach völlig abgegoſſenem klaren Waſſer, brauchen kann. Man thut ihn in eine Schüſſel, miſchet den achten Theil des feinſten, durch ein enges Haarſieb gelaſſenen Sandes, und etwann den fünften Theil ſaubere Scherwolle, darunter, um zu verhüten, daß er im Trocknen keine Riſſe bekomme. In Ermangelung der Scherwolle, kann man getrockneten Küh-, oder, wenn die Form groß wird, Pferde-Miſt, welcher auf einem Reibeiſen gerieben, und durch ein, nicht zu enges, Haar-Sieb gelaſſen iſt, an deren Stelle darunter nehmen. Anſtatt des Miſtes, kann man auch Schäben, die beym feinſten Hecheln aus dem Flachſe fallen, in etwas größerer Menge nehmen. Wenn nun dieſer Lehm mit der Wolle ꝛc. und dem Sande gut durchgearbeitet iſt, muß er ſo zähe gemacht werden, als der Töpfer ihn auf der Scheibe brauchet; und alsdann nimmt man, nach dem Augenmaße, einen zureichenden Klumpen, ſchlägt ihn auf das Bret, um den Stift herum, unter das Lineal, und fährt mit demſelben ſo lange rings herum, bis der Lehm aufs genaueſte die Figur des Ausſchnittes angenommen hat, und keine Vertiefungen mehr übrig ſind. Inſonderheit muß man Acht geben, daß es am Stifte, im Mittelpuncte, nicht irgendwo verſehen werde; ſich auch hüten, daß man, beym Herumdrehen des Lineals, ſolches nicht nach einer Seite ziehe, und den Stift dadurch aus ſeiner perpendiculären Richtung bringe. Man kann auch das Lineal, von Zeit zu Zeit, etwas mit einem Pinſel befeuchten, damit es den Lehm ganz glatt mache. Dieſer Kuchen nun wird die Form zu der innern Höhlung des Spiegels. Wenn er

ſo

ſo weit fertig iſt, läßt man ihn im Schatten trocknen. So bald er durch und durch ausgetrocknet iſt, nimmt man feinen Gyps, und beſtreicht ihn etliche Mahl, erſtlich ganz dünn, nachher aber ziemlich dick, damit, und ſetzt das Lineal noch einmahl auf, um auch dem Gypſe die Form zu geben. Der Gyps wird ſo zubereitet, als man ihn zu Verfertigung der Schreibtafeln, in Taſchenbüchern, brauchet. Ohne den Kuchen von ſeiner Stelle zu rücken, nimmt man abermahl, auf eben die Art zubereiteten Lehm, und, nachdem man den Kuchen mit feiner Aſche beſiebet hat, drückt man ihn, in ziemlicher Menge, darüber, und gibt ihm eine viereckige, oben ganz platte, Figur, ſetzt darauf alles zum Trocknen in die Luft, aber nicht an die Sonne, und erwartet mit Geduld, bis alles vollkommen trocken iſt. Nunmehr kann man dieſen oberſten Lehm von dem Stifte und von dem Kuchen ſauber abheben, da denn letzterer in demſelben die gehörige Vertiefung abgeformt hat. Dieſe pinſelt man, wie vorher den Kuchen, ſauber mit Gyps aus, und feget, wenn es recht trocken geworden iſt, die Aſche von dem Kuchen ab, ſetzt den oberſten Theil wieder auf den Stift, und drehet ihn über dem Kuchen etliche Mahl herum, damit ſich dadurch die innern Flächen ganz glatt abreiben.

Wenn ſolcher Geſtalt die Form fertig iſt, fängt man an zu pappen. Man legt, nachdem man den Stift vorſichtig ausgezogen hat, erſt von feinem Poſtpapier dazu geſchnitene kegelförmige Streifen trocken über den Kuchen, welche an ihren Rändern ſauber zuſammen gekleiſtert werden, doch ſo, daß man aufs möglichſte alle Falten vermeidet. Den Kleiſter kocht man von reiner Stärke, und nimmt Wermuthwaſſer dazu, damit die Würmer abgehalten werden. Iſt nun dieſe Pappe fertig, ſo kann man ſchlechteres Papier nehmen, und ſich ſolche Kegel-Schnitte vorräthig ſchneiden, als man nun ſchon ſieht, daß ſie, zu Bedeckung dieſer kleinen Kugelfläche ſich ſchicken, und ſie etwa erſt vierdoppelt, doch daß es allenthalben feſt anklebe, darüber kleiſtern, die Decke darüber legen, mit etwas beſchweren, und ein Par Tage in Luft und Sonne ſetzen, bis es völlig trokken iſt. Alsdann fährt man fort, bis man den Spiegel für dick genug hält, worin man aber doch lieber zu viel, als zu wenig, thun mag. Wenn nun dieſe Pappe recht völlig hart ausgetrocknet, der Rand ſauber beſchnitten, und der convexe Theil mit einer beliebigen Oehlfarbe ein Par Mahl überſtrichen worden iſt, ſo kommt es auf die Politur der ausgehöhlten Fläche an. Dieſe wird folgender Geſtalt verrichtet. Man trägt Erſtlich ſehr fein

gerie-

geriebene Kreide mit ſchwachem und immer ſtärkerm Leimwaſſer, zu etwann zwölf Mahl, hinein, aber nicht eher, als wenn das erſte recht trocken iſt, und leget es ſodann wieder auf den Formkuchen, um es etliche Mahl auf demſelben behende herum zu drehen und aus- zuſchleifen. Nunmehr iſt noch übrig, es in Glanzgold zu ver- golden. Man nimmt nähmlich Poliment, trägt es in den Spie- gel, poliert es mit einem Wolfs- oder Kälber-Zahne aufs ſauber- ſte, als möglich, wobey man aber den Spiegel in die oberſte Form leget, daß er gründen kann, und den Strich in die Ründe führet. Nach der beſten Politur nimmt man ſtarken Branntwein; benetzet, Stelle zu Stelle, das Poliment, und trägt mit einem 2 Zoll breiten, in ein Kartenblatt geleimten, und in einen Stiel geklemmten, vorn gerade geſchnittenen, von Marderhaar gemach- ten Pinſel, den man an etwas Speck gerieben hat, ein Blatt echt Gold nach dem andern von dem Vergoldeküſſen darauf. Die- ſes wird zuletzt noch einmahl vollkommen abpolieret; und ſo iſt der Brennſpiegel fertig, bey welchem das wenige Gold faſt die einzigen Koſten ausmachet.

Man könnte ihn mit Kupfer oder Meſſing einfaſſen laſſen, da- mit er ſich nicht verbiege; es müßte aber vor der Vergoldung geſchehen, und bleibt immer gefährlich, daher thut man wohl, wenn man ſich ſeine Form aufhebet, und, wenn man ihn nicht braucht, behutſam dazwiſchen leget, ſo iſt er zugleich für Staub und Mäuſen bewahrt; und man wird, wenn ſonderlich der Mit- telpunct wohl poliert iſt, ſeine Luſt an ſeiner Wirkung ſehen.

S. den erſten Jahrgang der Mannigfaltigkeiten, Berl. 1770, gr. 8. S. 416—423.

Brenn-Torf, ſiehe **Torf**.

Brennwurz, Daphne Mezereum; ſiehe **Kellerhals**.

Brennwurz, Clematis Flammula; ſiehe **Waldrebe**.

Brenn-Zange der Haar-Friſeurs, ſ. unter **Friſiren**.

Brenner, ſiehe **Brand im Getreide**.

Brennen, (Aſchen-) Aeſcherer; ſiehe **Aſchen-Brenner**.

Brente, Fr. Brente, Ital. Brenta, ein zu Rom gebräuchli- ches Maß zu flüſſigen Sachen, welches 13½ Rubbi hält.

Auch iſt **Brente** ein ſchweitzeriſcher Eimer von 25 Maß; 4 Brente machen 1 Saum, und 16 ein Faß.

Brenten, hieß bey den alten Deutſchen, das Zapfengefäß, welches unter die Weinfäſſer geſetzt wird, darein der aus dem Hahne tröpfelnde Wein läuft.

Breſicate, heißt eine Art grober Fries oder Boy, welcher mehrentheils an die, jenſeit dem Fluſſe Gambia bis an den Fluß Serra-Lionna wohnenden, Negers verkauft wird. Die beſten zu dieſer Handlung ſind die blau- und rothen.

Breſilienbaum, Breſilienholz, Fr. du Bréſil, Bois de Bréſil; ſiehe **Fernambuk**.

Breſilum antiqvum, ſiehe **Berberis**.

Breßlauer Bier, Scheps, auch toller Wrangel genannt; ſiehe Th. V, S. 6 und 31.

Breßlauer Kahn, Oder-Kahn; ſiehe unter **Kahn**.

Breſſolles, oder Brezolles, heißen, bey den franzöſiſchen Köchen, kleine, runde, dünne, in Oehl, Speck oder Butter abgeſchwitzte Scheiben von Kalb- oder Hammel-Fleiſch, Wild, Federvieh ꝛc. die hernach mit allerley klein gehackten Ingredienzien als eine Art Ragout zubereitet worden ſind.

Breſte, ſiehe **Leim-Ruthe**.

Bretagnes, eine Art Leinwand, die in der franzöſiſchen Provinz dieſes Nahmens verfertiget wird. Sie iſt von den ſo genannten Cres oder **Crues**, die zu Morlaix und andern Orten in Bretagne gemacht werden, unterſchieden. Sonſt aber iſt ſie zur Handlung nach den canariſchen Inſeln gut.

Eben dieſe Art Leinwand wird ſeit geraumer Zeit auch in Deutſchland, z. E. in der Lauſitz, verfertigt, und in Menge an entfernte Oerter vertrieben.

Bretauder, ſiehe unter **Ohren der Pferde**.

Bretelle, ſiehe **Trag-Band**.

Bret, Diele, oder Planke, L. Aſſer, Fr. Planche, nennet man die von Eichen- Tannen- Nuß- und andern Bäumen, entweder durch Hand-Sägen, oder auf den vom Waſſer oder durch Pferde getriebenen Säge- oder Schneide-Mühlen, von verſchiedener Länge, Stärke und Breite geſchnittene Stücke und Tafeln.

Ein zu Bretern dienlicher Schaft eines Baumes, woraus Bret-Klötzer oder Blöcke, aus dieſen aber Breter geſchnitten werden, wird **Bret-Stamm, Bret-Baum, Bret-Stock**, oder **Sägeblock** genannt. Ein ſolcher Stamm muß nicht wimmerig, knotig, eisklüftig, faulfleckig, kernſchälig, noch kernäſtig, ſeyn; ſonderlich die Tanne, in welcher am erſten die Aeſte bey dem Schnitte losgedrückt werden, und wenn ſie heraus fallen, die Breter unwerth machen. So iſt auch kein dürrer Stamm oder Windbruch dazú dienlich, weil die vom Bruche geſchnittenen Breter, wenn ſie zu Tiſchen oder Schränken verarbeitet werden, beſtändig zu knacken pflegen. Auch muß der Stamm, wenn er von Fichten iſt, keine rothe Seite haben. Ueberhaupt müſſen die Bretklötzer in ſolcher Länge abgeſchnitten werden, wozu ſie ſich ſchicken können, von 6 bis zu 12 Ellen. Man muß Kloß vor Kloß ausmeſſen. Wollte man ſie durch die Bank verkaufen, ſo würde der Käufer gewiß den Handel nach den ſchwächſten Klötzern machen. Manche Blöcke geben 15, manche auch nur 7 Breter. Die Bretſtämme, oder auch die abgeſchnittenen Bretklötzer müſſen nicht zu lange in ihrer Rinde auf der bloßen Erde und in der Feuchtigkeit liegen bleiben, weil ſie ſonſt leicht unter der Rinde im Splint blau anlaufen, oder gar verſtocken, und alſo ganz untüchtig zum Bretſchneiden werden. Wofern ſie aber ja liegen ſollen, muß man ſolche auf Träger legen, und die Rinde davon abſchälen. Am allerbeſten aber iſt es, daß man ſie ganz friſch ſchneide, weil die Breter alsdann weit dauerhafter ſind, als die, ſo von alten und lange gelegenen Klötzern geſchnitten worden ſind. Eben dieſes iſt auch bey denen Klötzern, woraus Pfoſten oder Bohlen geſchnitten werden ſollen, in Acht zu nehmen.

In einigen Gegenden iſt die waldzerſtörende Gewohnheit noch nicht abgeſchafft, daß, wenn der Bauer ein ſolches Stück Holz verlangt, das wie unſere Breter ge-

 ſtaltet,

ſtaltet iſt, er einen Baum fället, und auf 2 Seiten ſo lange behauet, bis er ein Bret zu Stange bringt. Nicht viel beſſer iſt diejenige, wenn man, durch das Spalten eines Blockes, höchſtens 2 Breter erhält.

Die Erfindung des Werkzeuges, ſo aus einem langen und ſchmahlen Eiſenblech, an deſſen einer Kante Zähne eingefeilt ſind, beſteht, und ein Sägeblatt genennet wird, hat vielen Handwerkern die Arbeit erleichtert und den Weg gezeigt, wie man das Holz, ohne ſolches in ſchlechte Spähne zu verwandeln, am nützlichſten verwenden könne.

Der Urheber der Sägen, ſoll, nach des Plinius Zeugniß, Perdix ſeyn; Diodor von Sicilien hingegen will, daß der Erfinder Talaus geheißen habe. Ein Schlangen- oder Fiſch-Kiefer, ſoll ihm den erſten Anlaß dazu gegeben haben, indem er ihn gleichſam ſpielend an ein Holz gerieben, und geſehen hat, daß die Zähne etwas tief hinein geſchnitten, und daher die Anleitung genommen, ein auf gleiche Art gezähntes Eiſen zu verfertigen, und das Holz dadurch in beliebiger Größe zu zerſchneiden. Andere meinen, daß dieſes Werkzeug nebſt andern ſchon zu Noä Zeiten bekannt geweſen ſeyn müſſe, weil er ſonſt ſeinen Schiffkaſten nicht hätte erbauen können. Moſes bekam den Befehl: er ſollte zur Stiftshütte aus Förenholz Breter machen, 10 Ellen lang, und $\frac{3}{2}$ Elle breit. Der Tempel Salomonis und ſein eigen Haus hatte viel Schnittwaare von Cedern und Tannenholz erfordert. (1 B. der Kön. 6 und 7.) Da nun im Jahre nach Erſchaffung der Welt 1656 die Sündfluth ſich eräugnete, und im J. 2932 der Salomoniſche Tempelbau vorging: ſo muß die Kunſt, Breter zu hauen oder zu ſchneiden, wenigſtens an 4000 Jahre alt ſeyn.

Wie die Breter geſchnitten werden ſollen, kommt auf den mehrern oder wenigern Abgang der einen und der andern Sorte, auch auf die Blöcke ſelbſt, an. Läßt man zu eigenem Gebrauch Breter ſchneiden, ſo thut man am beſten, daß man die Schwarte auf beyden Seiten daran läßt, denn ſonſt verliert man, beſonders an Mittelbretern, auf jeder Seite einen Zoll breit. Je ſtärker übrigens das Holz iſt, welches verſchnitten wird, je mehr Nutzen kommt heraus, da bey geringen Blöcken ſonſt das meiſte in die Schwarten geht.

Ich komme nunmehr auf das **Holz-** oder **Bret-Schneiden** ſelbſt, und zwar 1) mit Hand-Sägen, und 2) auf den Schneide- und Säge-Mühlen.

Das Schneiden mit Handſägen wird gemeiniglich von einigen geübten Tagelöhnern, die man **Holz-Schneider** zu nennen pflegt, verrichtet. Der Bretkloß wird zuvörderſt **abgeſchnürt**, d. h. es wird eine Linie, durch eine, mit Kreide, oder Rothſtein, oder mit Strohkohlen, die mit Waſſer eingerührt ſind, beſtrichene und niedergeſchnellete Schnur, auf den Kloß, zu ſo vielen Bretern, als man verlangt, hingezeichnet.

Die Säge ſelbſt, hat, nach ihrer flachen Seite, überzwerch 2 hölzerne Handgriffe, wovon der obere, durch einen an dem Sägenhalſe feſtſtehenden eiſernen Ring durchgeſteckt und befeſtigt iſt. Der untere Theil der Säge iſt ſtumpf, und ohne Hals; hier wird der Handgriff in der Mitte, wo in dieſer Abſicht das Holz etwas ſtärker gelaſſen werden muß, eingeſchnitten, damit der Rücken an der Säge hinein gedrücket, und mit kleinen eiſernen Keilen oder Zwecken befeſtiget werden könne. Dieſen Handgriff kann man an der Säge höher hinauf, oder tiefer hinunter, richten, nachdem es die Dicke des zu ſchneidenden Baumes erfordert. Zu dieſer Säge gehört eine ſtählerne Feile, damit dieſelbe, wenn ſie ſtumpf geworden iſt, wieder geſchärfet werden könne; ingleichem ein Richthaken, womit, wenn ſich etwann ein Zahn, im Durchſchneiden eines harten knorrigen Aſtes oder durch einen falſchen Stoß mit der Säge, ſchief, oder aus ſeiner gehörigen Stellung gebogen hätte, derſelbe mit dieſem Richthaken wieder in Ordnung gebracht wird.

Wenn es der Boden des Erdreiches geſtattet, und deſſen Grund nicht etwann wäſſerig, ſteinig oder felſig iſt, ſo werden hierzu Gruben gegraben, welche man **Schneide-Gruben** nennet. Ihre Breite iſt zwiſchen 3 und 4 Schuh; die Länge etwann 1½ bis 2 Klafter; und die Tiefe, daß ſie dem Manne, der darin ſteht und ſchneidet, bis

an die Schultern reichet. Inwendig iſt die Grube von allen Seiten mit Bretern ausgeſchlagen, damit die Erde nicht nachſchießen könne. Zu beyden Seiten der Grube, nahe am andern Rande, werden, nach der Länge derſelben, 2 Balken gelegt; auf dieſen Balken, und überzwerch der Gruben, liegen 2 oder 3 Walzen, nachdem nähmlich die Grube lang iſt; auf dieſen Walzen ruhet der Baum, welcher zu Bauholz oder Bretern geſchnitten werden ſoll. Jede Walze wird mit einer in den untern Balken eingeſchlagenen eiſernen Klammer nur wenig befeſtiget, damit ſie nicht von ſelbſt, und ehe es nöthig iſt, fortrollen könne. Die Walzen haben, jede an beyden Enden, eingehauene langeckige Löcher, von der Weite, daß ein hölzerner Hebel hinein geſtoßen werden kann, um den darauf liegenden Baum über der Grube, ſo oft es nöthig iſt, vor oder hinter ſich fortzurollen. Dem untern Theile des Baumes, mit dem er auf den Walzen aufliegt, wird vorher die Rinde abgeſchälet, damit er in etwas flach werde, und deſto ſicherer in ſeiner Stelle und Lage liegen bleibe. Wenn dieſe Zubereitungen veranſtaltet ſind, und der Baum nach der Länge der Grube auf den Walzen liegt, jedoch ſo, daß das dicke Ende des Stammes, bey welchem gemeiniglich der Anfang mit dem Schneiden gemacht wird, nicht bis ganz zu Ende der Grube reichet, damit die Säge zu dem Anſchneiden angeſetzet werden kann: ſo ſteigt der eine Holzſchneider in die Grube, und der andere auf den Baum; ſie ſtehen alſo mit den Geſichtern gegen einander, wiewohl ſie einander nicht ſehen können. Der oben ſtehende merket genau auf die mit der Farbe bezeichnete Linie, in welcher die Säge ihren Gang zu nehmen hat, und hält dieſelbe in ihrer geraden Richtung, wenn ſie unter ſich gehet, und darf nicht nachdrücken, ſondern muß dem untern in der Grube den Zug allein überlaſſen. Eben ſo wenig muß der in der Grube, wenn die Säge über ſich gehet, ſtark nachſchieben, ſondern nur das Hinaufziehen dem oben

oben ſtehenden mit einem ſanften Nachſchub, der die Säge weder biegen noch krumm machen kann, zu erleichtern ſuchen. Dabey aber muß er auf den geraden Einſchnitt und Gang der Säge, welcher ihm anſtatt der gezeichneten Linie dienen muß, Achtung geben. Gemeiniglich wird bey dem Anfange des Baum-Anſchneidens, an den zwo Seitenflächen zum erſten angefangen, die Schwartenſtücke wegzuſchneiden, damit nachher der Baum auf eine dieſer flachen Seiten umgekehret werden kann, und die andern 2 Schwarten mit mehrerer Gemächlichkeit und wenigerer Mühe gleichfalls losgeſchnitten, und dem Baume ein Viereck gegeben werden könne, welches nachher in ſo viele Quadratſtücke oder Breter, als man für gut findet, geſchnitten wird. Wenn die Säge etwann 1 oder $1\frac{1}{2}$ Schuh in das Holz eingedrungen iſt, werden in dem Spalt hinter der Säge, hölzerne Keile eingetrieben, und in ſolchem Abſtande ferner fortgefahren, welches den Spalt erweitert, und die Leichtigkeit im Schneiden befördert, weil die Säge durch dieſe Hülfleiſtung nicht geklemmt oder gepreßt wird. Werden die Keile allzu weit hinein getrieben, ſo geſchieht den Fibern des Holzes Gewalt, welches öfters Sprünge verurſachet, die dem geſchnittenen Holze Schaden bringen, und welche die Tiſchler finden, wenn ſie dergleichen geſchnittenes Holz behobeln. So oft der Baum, nach der Länge der Grube, d. i. von dem einen Ende derſelben, wo das Schneiden angefangen worden, bis zu dem andern Ende fort geſchnitten iſt, daß der Untenſtehende nicht weiter ſchneiden, oder vor ſich fortrücken kann, wird der Baum wieder mit den Hebeln in der Walze vorwärts fortgerollet, bis die Grubenlänge zu Ende iſt, und der Ort, in dem ſich die Säge befindet, da, wo das Schneiden angefangen worden, ſtehet. Dieſes Fortrücken geſchieht ſo oft und lange, bis man mit dem zu ſchneidenden Baume zu Ende iſt. Siehe Fig. 375.

A, iſt die Grube, ſo weit ſie ſich ſichtbar zeigt. B, die an beyden Seiten liegenden Balken. C, die Walzen. D, die Löcher in der Walze, in welche die Hebel geſteckt werden, wenn der Baum vor oder rückwärts gerollet werden ſoll. E, die eiſernen Klammern, die den Baum auf den Walzen feſt halten. F, die beyden Holzſchneider, der eine auf dem Baume, und der andere in der Grube. G, die beyden Griffe an der Säge. H, der oben S. 629 gedachte Richthaken, mit welchem die in Unordnung gebrachten Zähne an der Säge wieder zurecht gerichtet werden.

Wenn ſich keine ſolche Schneidegrube, wegen des etwann in dem Boden befindlichen Waſſers, oder weil der Grund ſtein- oder felſenartig iſt, anbringen läßt, da muß das Stück Bauholz oder der Bretblock wenigſtens 5 Fuß über der Erde mit einer Wucht erhöhet werden, damit 2 Arbeiter darunter ſtehen, und die Säge ziehen können. Eine ſolche Wucht, welche man ein **Holzſchneider-Gerüſt**, Fr. Treteau, zu nennen pflegt, beſteht aus 2 Schragen von ſtarken Bohlen, die in einer Entfernung von 4 bis 5 Fuß ſenkrecht gegen einander über ſtehen. Ein ſolcher Schragen, Fig. 376, iſt aus 3 Ständern, a b, c d, und e f, zuſammen geſetzt, die etwann 1 Fuß von einander ab ſtehen. In jedem Ständer ſind verſchiedene Löcher g von oben bis unten gebohrt, damit der Holzſchneider in 2 und 2 Ständer eiſerne Bolzen einſtecken könne. Dieſe Löcher ſind etwann 7 bis 8 Zoll von einander entfernt. Der Holzſchneider hebet das Stück Bauholz, oder den Bretkloß an ſeinem Ende dergeſtalt mit einem Wuchtbaume in die Höhe, daß er zwiſchen dem vorderſten Ständer e f und c d der beyden Schragen der Wucht einen hölzernen Riegel, oder eine Schiene h unter dem Bretbaume durchſtecken kann. Die Schiene ruhet in jedem Schragen auf einem eiſernen Bolzen g. i. Dieſe Schiene h dient ihm nun zur Unterlage, wenn er den Bretbaum oder das Bauholz mit Wuchtbäumen dergeſtalt heben will, daß er abermahl zwiſchen den Ständern c d und a b unter dem Holze eine

eine Schiene k auf vorgedachte Art durchſtecken, und mit dem Bolzen g i befeſtigen kann. Hieraus erhellet ſchon, daß die Schiene k, 7 bis 8 Zoll höher zu liegen kommt, als die erſte h, und alſo auch das gewuchtete Ende des Bauholzes oder Bretbaumes. Auf dieſe Art hebt er nun wechſelsweiſe mit beyden Schienen das Stück Holz zu der erforderlichen Höhe. Es wird daſſelbe dergeſtalt in die Höhe gewuchtet, daß das erhöhete Zopf-Ende einiges Uebergewicht erhält. Die Holzſchneider können daher das Stamm-Ende, welches bis jetzt noch auf der Erde liegt, leicht aufheben, und an dieſem Ende einen Bock (Fr. Chevalet) Fig. 377, unter den Baum oder Kloß ſetzen. Ein Holzſchneider ſtellet ſich nunmehr auf den Baum, und 2 andere unter denſelben, und alle 3 ziehen die Säge gemeinſchaftlich. Sie ſchneiden zuerſt in dem Baum an dem Stamm-Ende, unter welchem der Bock ſtehet, ein, und ſägen bis an dieſen Bock; alsdann zieht derjenige Holzſchneider, welcher auf dem Holze ſteht, die Säge bis an den unterſten Griff in die Höhe, die Holzſchneider heben das Holz an dem Stamm-Ende, worunter der Bock ſteht, in die Höhe, und ſchieben den Bock vor die Säge, daß alſo der Baum mit dem ſchon zerſchnittenen Theile auf dem Bocke ruhet. Sie können das Holz an dieſem Ende bequem heben, weil es, wie geſagt, an dem entgegen geſetzten Zopf-Ende in etwas ein Uebergewicht hat. Die Holzſchneider zerſchneiden hierauf den Kloß bis an die Wucht (Fig. 376), und richten die Säge über dem Riegel h, worauf der Kloß in der Wucht liegt, dergeſtalt ſchräge, daß ſie den Kloß über dem Riegel ſchon zum Theil zerſchneiden. Die Säge wird nunmehr aus dem Schnitte gezogen, und die Holzſchneider ſchneiden an dem Zopf-Ende jenſeits der Wucht in das Holz, nach Maßgebung des Schnurſchlages, ein. Wenn ſie abermahl bis an die Wucht geſchnitten haben, richten ſie die Säge gleichfalls über dem Riegel h der Wucht, worauf das Holz liegt, in et-

was ſchräge. Hierdurch wird das Holz über dem Riegel h ſchon ſo weit zerſchnitten, daß nur noch unten ein ſchmahler unzerſchnittener Theil ſtehen bleibt, und der Holz-Schneider kann daher die beyden zerſchnittenen Stücke an dieſem Orte leicht mit einem Keile von einander abſondern. Soll das Bauholz zwey Mahl oder zu Kreutzholz zerſchnitten werden, ſo wenden es die Holzſchneider mit dem Kant-Ringe (Fig. 378) auf der Wucht und dem Bocke um, und geben ihm dem zweyten Schnitt auf die vorgedachte Art. Es iſt dieſer Kant-Ring ein ſtarker eiſerner Haken a b, der mit einem großen Ringe b c zuſammen hängt. Es bedient ſich deſſelben auch der Zimmermann, um damit das Bauholz umzukehren. Er ſchlägt nähmlich den Haken in die eine lange Seite des Holzes ein, ſteckt in den Ring auf der entgegen geſetzten Seite des Holzes einen Hebebaum, und druckt das obere Ende des letztern hinab. Endlich iſt noch zu bemerken, daß die beyden unterſten Holzſchneider ihr Geſicht vor den herum ſtäubenden Sägeſpänen mit einem Haarflore verwahren, und daß ſie, damit die Säge deſto leichter hin und wieder gehe, das Sägeblatt von Zeit zu Zeit mit einer Speckſchwarte oder etwas Fett ſchmieren.

Wenn die Holzſchneider in Wäldern zu arbeiten (*), und dergleichen künſtliches Gerüſt nicht bey der Hand haben, machen ſie ſich einen einfachen und doch hinlänglich feſten Bock. In dieſer Abſicht nehmen ſie einen runden Klotz (Fig. 379), in welchen ſie mit der Axt Einſchnitte a b, f g, machen, welche gegen die Achſe des Klotzes etwas ſchief ſtehen, damit die Füße unten weiter von einander kommen. Dieſe Einſchnitte ſind oben, bey a und b, nicht ſo weit, als unten bey f und g, damit die Füße nicht weiter hinein gehen, als man ſie getrieben hat.

(*) Nach der Königl. Preußiſchen Forſtordnung, Tit. XIX, §. 1. wird nicht geſtattet, das Holz in Waldungen zu Bretern ſchneiden zu laſſen.

hat. Dieſe Einſchnitte ſind auch inwendig weiter, als auſſen beym Eingange, damit die Füße, welche oben eine Art von Schwalbenſchwänzen machen, nicht aus dem Einſchnitte heraus gehen. Es werden 3 ſolche Einſchnitte gemacht; einer in a, der andere in b, und der dritte in d. Letzterer iſt in der Figur bloß punctirt, weil man denſelben hier nicht ſehen kann, da er am hintern Theile des Klotzes ſteht. Die Füße von dieſem Bocke beſtehen aus 3 Stücken Holz, wie das mit c e bezeichnete. Sie ſind in ihrer ganzen Länge rund, bis an das obere Ende c, welches viereckig zugehauen iſt, ſo daß die Seite, welche in den Einſchnitt kommt, breiter iſt, als die vordere. Wenn dieſe Füße mit einem Schlägel, an dem, einem Keile gleichenden, obern Theile c, mit Gewalt in den Einſchnitt a getrieben werden, ſo halten ſie, vermöge der Verbindung mit Schwalbenſchwänzen, ganz feſt, und machen einen unbeweglichen Bock C (Fig. 380). Nunmehr muß das Stück Holz D aufgeleget werden. In dieſer Abſicht machen die Säger ein ſchiefes Lager von 2 langen Hölzern (Fr. Membrures), von denen ſie das eine Ende auf den Bock, das andere aber auf den Boden, legen. Auf dieſes Lager wälzen ſie das zu ſchneidende Stück Holz, drehen daſſelbe überzwerch, bringen es ins Gleichgewicht, und binden es mit den Stricken E F, an die Hölzer G H. Wenn die Hälfte von dem Blocke geſchnitten iſt, drehen ſie ſolches um, binden die geſchnittene Hälfte an die Lagerhölzer, und ſchneiden auch die andere Hälfte. Bey jedem Zuge von der Säge halten die untern Säger die Säge anfangs ſenkrecht, und ziehen ſodann, wie die Säge nach und nach herunter kommt, gegen ſich. Der obere zieht die Säge mit dem Aufziehen auch gegen ſich, ſo, daß die Schneide von der Säge eine Bogenlinie beſchreibt, welche deswegen nothwendig iſt, daß die kleinen Späne, welche durch den Schnitt oben los gemacht worden ſind, wegkommen. So oft der obere die Säge aufzieht, rückt er dieſelbe ein wenig

nig zurück, damit die Zähne ſich nicht an dem Holze reiben, welches ihn ſehr ermüden würde, weil ſeine Arme bey dem Aufziehen ihre Stärke nicht anwenden können.

Die Holzſchneider betriegen gemeiniglich gern, wenn man ihnen nicht auf die Finger ſieht. Sie wiſſen auf eine unmerkliche Art einige Stücke Dielen, oder geſchnittenes Bauholz, zu entwenden. Ob nun gleich ein Bau-Herr, oder derjenige, welchem die Aufſicht der Förſte anvertrauet iſt, ſich auf das Holzſchneiden zu verſtehen nicht nöthig hat, ſondern dieſe Wiſſenſchaft den Zimmerleuten überlaſſen kann: ſo wäre es doch gut, wenn er wüßte, wie viel Holz, und was für Art deſſelben, aus einem jeden Baume, wenn er gleich noch auf dem Stamme ſteht, geſchnitten werde könne, und wie viel den Holzſchneidern für jeden Fuß, oder die lange Elle, bezahlet werden müſſe. Auch muß er dieſer Leute ſeine Betriegerey einſehen können, und deshalb ſogleich die Eintheilung und das Fußmaß eines jeden Stück Holzes anzugeben wiſſen, und ſolches, ehe die Säge angeſetzet wird, vor dem Blocke, ſich aber zur Nachricht anſchreiben, damit kein Unterſchleif dabey geſchehe. Es kann dieſes, vermöge eines kurzen Handgriffes, ſogleich ausgerechnet werden. Man mißt nähmlich den Baum, mit einer Schnur, in der Dicke auf dem Stamme aus, ehe er gefället wird; und beobachtet, ob derſelbe unten am Stamme viel dicker ſey, als in der Mitte. Iſt dieſes, ſo mißt man ſeine Dicke, ſo hoch man reichen kann; iſt er aber hellreich, nähmlich unten und in der Mitte von gleicher Dicke, ſo iſt es gleichgültig, wo man ſeine Dicke meſſen will. Der dritte Theil des Umfanges iſt allemahl die Dicke des Durchſchnittes. Hält z. E. die um den Baum gehende Schnur 3 Ellen, ſo hat derſelbe 1 Elle im Durchſchnitt. Iſt der Baum ſchon gefället, ſo iſt das Maß noch leichter zu finden. Man reißet ſich einen Zirkel auf Papier, welcher die Dicke des Baumes vorſtellen ſoll, indem ich mir die Maße des Durchſchnittes

und

und der Länge des Baumes dabey anmerke. Dieſen Zirkel mache ich mir mit einem Lineal zu einem Viereck, nach Fig. 381; was von dem Zirkel a auf allen 4 Seiten abgeſchnitten wird, iſt dasjenige, was der Holz-Schneider an Rinde und Splint davon abhauet, um den Baum ins Gevierte zu beſchlagen. Das inwendige Viereck theilet man, mit dem Zirkel und Lineal, nach dem Zollmaße des Bauholzes oder der Dicke der Breter, welche man daraus ſchneiden laſſen will; ſodann zählet man die Schnitte nach der langen Elle, welche der Holz-Schneider mit der Säge thun muß, ſo weiß man ſogleich, wie viel von jeder Art Bauholz oder Bretern, aus dem Stamme geſchnitten werden kann; denn, das Schwell- Ständer- Trag- Sohlen- und Riegel-Holz hat ſeine gewiſſe Zoll-Maße, wie breit und dick ſolches ſeyn muß. Hiernach kann man das Quadrat eintheilen, und dem Holzſäger zeigen, wie viel Stücke er von jeder Art Holz daraus ſchaffen muß, welches man ihm vor jeden Block mit Kreide oder Rothſtein ſchreibet. Das Schneidelohn wird nach der langen Elle verdungen. Bey wohlfeilen Zeiten koſtete die lange Elle 5 Pfennige, jetzt aber 8, auch wohl 10 Pfennige. Dieſes wird folgender Geſtalt gemacht. Man ſchneidet einen Stock von 4 Fuß lang, zeichnet auf dieſen die Fuß- und Zollmaße richtig ab, und mißt mit dieſen die Dicke des Blockes, welcher beſchlagen iſt, ab. Z. B. der Block wäre 3 Fuß dick, ſo ſteht 1 Fuß von dem Stocke über dem Blocke in die Höhe. Die Elle iſt alſo 1 Fuß. Iſt der Block 2 Fuß beſchlagen dick, ſo iſt jede Elle 2 Fuß. Iſt der Block aber 4 Fuß dick, ſo iſt jede Elle 1 Zoll lang. Mit demjenigen nun, was von der Dicke des Blockes an dem vierfüßigen Stocke übrig bleibt, meſſe ich die Länge des Blockes, und die Schnitte, welche darin geſchehen müſſen; dieſes wird die Elle genennet; und ich gebe ſodann für jede Elle, welche der Holzſchneider nach Maß des von dem Stocke übergebliebenen Endes thun muß, den entweder

zu

zu 5, 8, oder 10 Pfennigen bedungenen Lohn. Z. B. der Block wäre 3 Fuß dick, und 20 Fuß lang, ſo wäre die Elle 1 Fuß; folglich müßte ich dem Holzſäger, auf jeden Schnitt in der Länge des Baumes, für jede Elle 1 Fuß rechnen; alſo 20 Mahl 5 oder 8 Pfennige, nachdem ich mit ihm eins geworden bin, für jeden Schnitt, welchen er durch die Länge des Baumes thut, bezahlen. Die Schnitte die er thun muß, kann ich entweder auf meinem Papiere, nach dem abgetheilten Vierecke, oder an dem Baume ſelbſt, zählen, und es ſchadet nichts, wenn gleich die Elle länger, auf jeder Halbſcheid des Baumes wird, wenn derſelbe ſchon einmahl in der Mitte durchgeſäget iſt, oder wenn die zu Bauholz abgetheilten dicken Stücke, nach dem Maße des daraus zu ſchneidenden Holzes, durchgeſäget werden ſollen, weil ich alle die Schnitte, welche geſchehen müſſen, nicht nach jedem Stücke insbeſondere, ſondern quer durch den Baum rechne, ob der Holzſchneider ſich gleich die Arbeit dadurch erleichtert, wenn er den Baum durch einen ſo genannten Tiefſchnitt, einmahl in der Mitte, der Länge nach, durchgeſchnitten hat, und jede Halbſcheid wieder beſonders ſchneidet. Dieſer Handgriff iſt ſo richtig, daß mich der Holzſchneider um keinen Zoll breit betriegen, oder ein Stück Holz entwenden kann. Nur hat man dahin zu ſehen, daß derſelbe, wenn er den Baum ins Gevierte beſchlägt, nicht zu viel Holz vergeblich davon, und in die Späne haue.

Die Bret⸗Säge⸗ oder **Schneide⸗Mühlen**, ſind eine Art von Waſſer oder Wind getriebenen Mühlwerkes, daran eine große Säge dergeſtalt eingerichtet iſt, daß ſie von der Bewegung des Mühlrades auf⸗ und niedergeht, und vor derſelben der Block immer fortrücket, bis er völlig durchgeſchnitten worden iſt. Zuweilen ſiud dieſelben bey den Mehl⸗ und Oehlmühlen mit angebracht. Die mit Pumpwerk zugerichteten taugen nicht viel, ſondern Schwungmühlen ſind beſſer; dieſe bedürfen weniger Waſ-

ſer,

ſer, richten mehr aus, und führen einen beſſern Schnitt. Die Schneidemühle Fig. 382, muß eine doppelte Bewegung hervor bringen. Erſtlich muß ſie die Säge ſenkrecht hinauf und hinab ziehen, und Zweytens einen horizontalen Wagen, worauf der Block liegt, bewegen, und den Block der Säge beſtändig entgegen bringen. Die Säge wird folgender Geſtalt beweget. An der Welle a b eines **Waſſerrades** a, (welches, nach der Höhe ſeines Gefälles, wie auch Breite und Menge des Waſſers, entweder mit weiten oder engen Schaufeln von dünnen leichten Tannen-Bretern gemacht ſeyn muß, damit es nicht ſo ſchwer, ſondern behend und ſchnell umlaufe,) iſt ein **Stirnrad** c, von 72 Zähnen, welches ein **Getriebe** d von 7 Stöcken beweget. An der äuſſerſten Spitze f der Welle e f dieſes Drillinges, ſitzt eine **Kurbel**, deren Bewegung durch ein **Schwungrad** g auf der nur gedachten Welle gleichmäßig erhalten wird. Die Kurbel f hält an einem Gelenke einen **Lenker** h i, oder eine Stange, ſo an dem **Sägegatter** i k befeſtigt iſt. Das Sägegatter iſt ein ſtarker Rahmen, welcher zwiſchen zwo Säulen in einer Falze läuft, und in deſſen Mitte eine ſtarke eiſerne **Schrotſäge** l angebracht iſt. Aus dem ganzen Zuſammenhange erhellet, daß die Kurbel f, vermittelſt des Lenkers, das Sägegatter i k. und zugleich die Säge i l, ſenkrecht hinauf und hinab zieht; folglich hat die Säge eine ſtete Bewegung, und der Wagen nebſt dem Sageblocke müſſen alſo fortſchreitend beweget werden; dieſe letztere Bewegung wird aber von der erſten bewirket. Ein Hebel k m iſt nähmlich ganz loſe auf dem Sägegatter mit einer Klammer in k befeſtigt. Das entgegen geſetzte Ende des Hebels ſteckt in einer Welle m, die von dem Sägegatter vermittelſt des Hebels in etwas umgedrehet wird, wenn ſich nähmlich das Sägegatter bewegt. Beynahe in einem rechten Winkel mit dem vorigen Hebel ſteckt in der Welle m ein Arm m n, an welchem die **Schiebeſtange** n o befeſtigt iſt. Die Bewegung der gedachten Welle m verurſachet, daß die Schiebeſtange beſtändig hinab und hinauf geht. Wenn dieſe hinab geht, ſo greift ſie mit ihrer untern Klaue o zwiſchen a Sperrzähne eines **Sperrrades** p, ſetzt dieſes in Bewegung, und ein Sperrkegel hindert das Zurücklaufen dieſes Rades. Ein Getriebe q, welches mit dem Sperrrade an einer gemeinſchaftlichen Welle ſitzt, greift in ein **Stirnrad** r, auf deſſen Welle ſich hinterwärts ein **Getriebe** s befindet, das in die Zähne faſſet, welche unter dem **Wagen** t u angebracht ſind, und den Wagen langſam

ſam beweget. Ein horizontaler ſtarker Rahmen oder ein Gatter, welches zwiſchen 2 horizontalen Balken in einer Falze läuft, wird auf den Schneidemühlen Wagen oder Schlitten genennet. Auf dieſem Wagen liegt der Sägeblock, vermittelſt Klammern befeſtigt. Der Wagen t u beweget den Block der Säge i l entgegen, und dieſe ſchneidet ein Bret oder eine Bohle ab. Wenn das Bret bis auf einige Zoll abgeſchnitten iſt, ſo hemmet der Müller die Bewegung der Schneidemühle, und führet den Wagen mit einer Kurbel an der Welle des letzten Getriebes s zurück. Er muß hierauf den Ort des Sägeblockes auf dem Wagen dergeſtalt verändern, daß die Säge abermahl eine Diele oder Bohle in der beſtimmten Dicke abſchneidet. An demjenigen Ende des Sägeblockes, welcher der Säge zugekehrt iſt, kann er die Dicke der künftigen Bohle oder des Bretes genau abmeſſen, wenn die Säge im Begriff iſt einzuſchneiden. An dem entgegen geſetzten Ende des Sägeblockes hat der Müller auf dem Wagen ſeine Zeichen, welche Lage er dem Blocke an dieſem Ende bey jeder Dicke einer Diele oder Bohle geben müſſe. An eben dieſem Ende des Sägeblockes hangen alle zerſchnittene Dielen noch in etwas zuſammen, der Müller kann ſie aber leicht durch einen Keil von einander abſondern.

Unſere Schneidemühlen ſchneiden faſt alle nur mit Einer Säge; in Holland aber hat man erfunden, viele Sägen neben einander zu ſtellen, durch welche ein ganzer Block in ſo viel Breter oder Bohlen, als ſeine Dicke austragen kann, auf Einmahl getrennet wird, da ſonſt, wo nur Eine Säge iſt, wenn der Schnitt zu Ende, man den Block oder Klotz, ſo oft, bis er ganz zerſchnitten iſt, zurück laufen laſſen muß.

Wenn man in einer niedrigen Landesgegend, wo mehrentheils die anhaltenden Winde etwas ſelten ſind, zwar einen Strohm anträfe, welcher aber nicht ſtark genug befunden würde, dergleichen Schneidemühle mit der gehörigen Gewalt in Bewegung zu ſetzen, ſo könnte man daſelbſt eine Maſchine auf folgende Art, und zwar nach der allerſimpelſten Einrichtung anlegen, und ſolche wohl auch gar füglich durch Pferde in ſtetem Gange unterhalten. Siehe Fig. 383.

Dieſe Maſchine ruhet auf 2 Bockgeſtellen A, B, auf welchen zwo Schwellen C D, E F, ſehr wohl befeſtigt, und innerhalb an den obern Eckkanten mit Falzen durchaus verſehen, an ihren beyden äuſſern Enden aber mit Querbändern wohl zuſammen verbunden ſind. Auf dieſen beyden Falzen läuft der Wagen, auf welchen der Baum oder Bretkloz, welchen man zu Bretern ſägen laſſen will, zu liegen kommt. Dieſer Wagen oder Schlitten beſteht hier aus 2 ſtarken Bretern, H I, L K, von welchen das eine H I gegen das andere L K, vermittelſt der Schraube M N näher angeſchraubet werden kann, welches dazu dient, daß der Bretkloz hernach deſto feſter und ſicherer auf ſeinem Lager unbeweglich liegen bleiben muß. Das andere Bret K L hat, an ſeinen beyden äußern Enden, 2 würfelförmige Gegen-Spreizen, O. Dieſe dienen der Schraube zur Gegenſtemmung, und verhindern auch zugleich das Zurückweichen des Bretklotzes, wenn deſſen Laſt oder Schwere, dem Drucke der Säge genugſamen Widerſtand zu leiſten, nicht hinreichend ſeyn ſollte. In der Mitte der Schwellen C D, E F, ſind zwo Säulen P Q, R S, aufgerichtet, welche vollkommen perpendiculär ſtehen, und ebenfalls mit Falzen verſehen ſind, in welchen ſich das Sägegatter, ſeiner Länge nach, auf und nieder beweget. An dem untern Ende des Sägegatters befindet ſich eine eiſerne Stange, oder der ſo genannte Lenker, T h, und zugleich auch die Wendeſtange, T V. Dieſe beyde Stücke ſind bey T beweglich, indem ſie daſelbſt nur durch einen eiſernen Bolzen mit einander verbunden ſind. Das Ende der Wendeſtange V, geht durch die Welle X Y hindurch, und ſteckt in derſelben feſt. An dem vordern Ende dieſer Welle X, iſt eine eiſerne Gabel eingezapft, welche noch eine ſo genannte Schiebe- oder Stoßſtange ergreift, und vermittelſt eines eiſernen Bolzens beweglich feſthält. Dieſe Schiebe- oder Stoßſtange greift in ein lothrecht ſtehendes Zahnrad b, welches hakenförmig gezahnt, und an die Welle c d angezapft iſt. Dieſes Rad wird durch eine Klinke, oder durch ein ſo genanntes Sperreiſen, zurück gehalten, welches ein Gewinde (Charnier) hat, und auf dem Bockgeſtelle B befeſtigt iſt. Der eiſerne Lenker T h, erhält ſich an dem untern Querbande des Sägegatters, und ergreift auch zugleich die Kurbel h i, welche mit der Welle I K wohl verzapft iſt. An dem andern Ende dieſer Welle befindet ſich ein Zahnrad K l, welches in ein horizontales Stirnrad m n eingreift. Dieſes Stirnrad wird mit Hülfe eines Pferdes in Bewegung gebracht, welches an einen Ziehbaum angeſpannet werden muß, welcher mit der Welle dieſes Rades horizontal zuſtimmet, da denn ſol-

chenfalls dieſe Welle ſo viel über den zum Lauf des Pferdes gewidmeten Fußboden O P hervor ragen muß, als hierzu erforderlich ſeyn mag. So wie nun dieſes Rad durch den Lauf des Pferdes in Bewegung geſetzt wird, eben ſo verſetzt auch dieſes, das lothrecht ſtehende Stirnrad K in Umlauf, und dieſes bringt die Kurbel I h in Schwung, welche, ſo oft ſie Einmahl herum läuft, eben ſo viel Mahl das Gatter ſammt der Säge Einmahl auf und nieder beweget, ſo daß allemahl der Weg T r in ſolcher Bewegung zurück geleget wird. Man ſieht von ſelbſt, daß der eiſerne Lenker T h den verſchiedenen Bewegungen der Kurbel eben ſo wohl nachgibt, wie die Wendeſtange T V; woraus alſo folgt, daß die Säge von Seiten des Lenkers T h, in Anſehung der ſehr verſchiedenen Lagen oder Stellungen der Kurbel h I, nach ſehr verſchiedenen Richtungen aus der Tiefe in die Höhe hinauf, und aus der Höhe wieder in die Tiefe hinab, getrieben werden muß. Man bilde ſich ein, die Kurbel befände ſich in einer lothrechten Stellung, und hätte bereits die Hälfte ihres Umlaufes zurück gelegt, nähmlich aufwärts; ſo hat denn ſolchenfalls die Säge den Weg T r durchlaufen. Die Lenk- oder Wendeſtange T V, iſt um eben ſo viel auch in die Höhe geſtiegen, und befindet ſich nunmehr in der Lage r V. Die Welle X Y hat eben ſo wohl eine Wendung gemacht, ſo daß, vermöge dieſer Wendung, die oben gedachte Gabel &, den Bogen & u beſchreiben müſſen. Solches alles aber hat unmöglich geſchehen können, ohne daß nicht auch zugleich die Schieb- oder Stoßſtangi & a, welche in dieſer Bewegung von a nach u fortgezogen worden iſt, vermöge ihrer eigenen Schwere, um einen Zahn x am Sperrrade b herunter gefallen ſeyn ſollte. Sobald nun aber die Kurbel ihren Umlauf nachher vollendet hat, ſobald iſt auch hernach die Lenk- oder Wendeſtange r V, aus r wieder in T angelangt, und die Gabel & hat den Bogen u &, aus u bis &, wieder rückwärts beſchrieben, und ſteht alsdann wieder an demſelben Orte, wo ſie vorher geweſen iſt. Während dieſer Zeit hat nun aber nothwendig die Schiebeſtange & a, das Zahnrad b fortſtoßen müſſen. Durch dieſen Stoß iſt deſſen Welle c d in Bewegung geſetzt worden. Durch die Wendung dieſer Welle wird denn nun hernach alsbald dasjenige Seil S ſcharf angezogen, welches an dem beweglichen Wagen I H L K an dem Orte W wohl befeſtigt worden. Da nun auf dieſen Wagen der Bretklotz hinauf gelegt, und daſelbſt feſtgemacht worden iſt, ſo muß er auch nothwendig in gleichem Grade, nach und nach gegen die Säge anrücken.

Fig. 384, iſt der Durchſchnitt dieſer Maſchine nach der Breite genommen. AA, die Bockgeſtelle. CE, die beyden Schwellen, auf welchen der Wagen hin und her beweget wird. GIKL, Wagen oder Schlitten, worauf der Bretklotz zum Sägen geleget wird. G, eine ſtarke Latte, welche durch die Querriegel GL, mit der unbeweglichen Diele LK wohl zuſammen verbunden iſt, auf welche Querriegel hernach die bewegliche Diele HI zu ſtehen kommt. ogLe, ein Schraubenſtock, welcher an die Diele KL wohl befeſtiget wird, um dadurch die Schraubenſpindel unwankelbar zu erhalten, als auch zugleich die Zurückweichung des Bretklotzes zu verhindern. IH, die bewegliche Diele, welche von der unbeweglichen KL, oder von den Schraubſtöcken ogLe bald mehr bald weniger abgerücket wird, um ſolcher Geſtalt den Bretklotz oder Baum recht einzufaſſen, und auf ſein Lager pq feſt aufzulegen, weshalb eben eigentlich die Schrauben hier angebracht ſind, um ſo wohl ſtarke als ſchwache Bäume dadurch feſt aufzuſchrauben.

Den Durchſchnitt, der nach der völligen Länge dieſer Säge-Mühle, und zwar von dem Mittel der beyden Geſtelle aus, aufgeriſſen worden, wie auch den Grundriß derſelben, findet man im I Th. der **Sammlung von Maſchinen und Inſtrumenten**, Nürnb. fol. Tab. XCVII und Tab. XCVIII.

Die Einrichtung des von Hrn. Sturm an den Rahmen ſeiner Schneidemühle geordneten abwechſelnden Kamm-Rades, wird von Hrn. Leupold, im II Th. ſeines **Schauplatzes der Waſſerkünſte**, nach der neuen Auflage, Lpz. 1774, gr. f. S. 76, f. mit Recht verworfen.

D. Becher hat eine beſondere Art Sägemühlen angegeben, welche mit Ochſen getrieben werden, die man zu den Bäumen im Walde führen, und durch dieſe die Bäume daſelbſt leicht ſchneiden laſſen könnte.

S. Leipz. Samml. B. II, S. 699, und B. XII, S. 998.

Eine zum Holzſchneiden in der Wirthſchaft, zur Leibesbewegung für Gelehrte und Kränkliche, und zum Steinſchneiden für Naturalienſammlungen, nützliche Maſchine, werde ich unter dem Art. **Säge-Maſchine** beſchreiben.

Bey dem Sägen des Holzes mit der Hand, geht zwar nicht ſo viel Holz im Schnitt und Spane darauf, und es gibt, nach der Stärke des Blockes, wohl 1 oder 2 Breter mehr; rechnet man aber das Schneidelohn, welches man, mit der Hand zu ſchneiden, mehr geben muß, als auf der Schneidemühle: ſo kommt es auf eins hinaus. Bey dem Handſchneiden menagirt man etwas an Holz, und es können auch die Schneider den Block noch eher auf allen Seiten an- und durchſchneiden; jedoch werden die Breter im Schnitt nicht ſo gleich, als die auf der Sägemühle, und es laſſen ſich daher auch letztere beſſer verarbeiten, als die mit der Hand geſchnittenen.

Bey der ſchlechteſten Mühle, wenn ſie keinen Mangel an Blöcken hat, können täglich wenigſtens 60 bis 80, und bey einer doppelten über 100 Dielen geſchnitten werden. Rechnet man jede Diele auf 16 Schuh lang, ſo ſchneidet man täglich an 960 Schuh.

Die Frage: **Ob es vortheilhafter ſey, das Holz als Blöcke zu verkaufen, oder die Blöcke ſelbſt zu Bretern ſchneiden zu laſſen und zu verkaufen?** beantwortet Oettelt mit folgender Berechnung, welche ein Jeder, nach der Länge ſeiner Blöcke und andern Umſtänden, leicht verändern kann.

„Wir nehmen z. E. einen zwanzig-zolligen Block, welcher 14 Schuh lang iſt. Dieſer kann folgende Breter geben, als:

12 Stück gute Breter, welche 14 Zoll breit, und 1 Z. ſtark ſind.

2 Schwartenbreter, welche 11½ Zoll breit, und 1 Z. ſtark ſind.

2 dergleichen, welche ½ Zoll ſtark und 10¾ Zoll breit ſind.

4 Stück Schwarten.

Dieſe betragen an Gelde folgendes:

1 Rthlr.	12 Gr.		für 12 Stück Breter, à 3 Gr.
— ſ	4 ſ		für 2 Schwartenbreter.
— ſ	2 ſ		für 2 halbzollige.
— ſ	5 ſ	4 Pf.	für 4 Stück Schwarten.
Sa. 1 Rthlr.	23 Gr.	4 Pf.	

Die

Die Unkoſten, welche ich hier in der Gegend aufzuwenden habe, ſind folgende: 12 Gr. Waldmiethe für den Block.

1 Gr. 4 Pf.		Macherlohn.
10 Gr. —	ſ	Fuhrlohn.
4 Gr. —	ſ	Schneide ſ und Mühlenzins.

Summa 1 Rthlr. 13 Gr. 4 Pf.

Folglich hätte derjenige von jedem zwanzig ſ zolligen Block, wenn er ſolchen ſelbſt ſchneiden und machen lieſſe, 10 Gr. Profit, welches an einem Schock Blöcke 25 Thlr. betrüge.

Ein Block, welcher 34 Zoll im Diameter hat, und 14 Schuh lang iſt, gibt, wenn der Sägeſchnitt ungefähr $\frac{1}{4}$ Zoll ſtark iſt, folgende Breter, als:

34 Stück gute Breter, welche 1 Zoll ſtark, und 14 Z. breit ſind.
4 Stück Schwartenbreter, welche 1 Zoll ſtark, und 12 Zoll breit ſind.
4 St. dergleichen, welche 1 Zoll ſtark, und 10$\frac{1}{2}$ Z. breit ſind.
2 Stück anderthalbzollige Bohlen, welche 17 Z. breit ſind.
1 Stück Schwartenbret von $\frac{3}{4}$ Zoll ſtark, und 16 Z. breit.
1 Stück dergleichen, welches nur $\frac{1}{2}$ Zoll ſtark, und 16 Zoll breit iſt.
2 Stück Schwartenbreter, welche 2 Zoll ſtark, und 16 Zoll breit ſind.
2 Stück dergleichen, welche 1$\frac{3}{4}$ Zoll ſtark, und 14 Z. breit ſind.

Wenn ich dieſe Stücke nach hieſigem Preiſe ins Geld ſetze, ſo werden ſie folgendes betragen:

4 Rthlr.	6 Gr.		für 34 Stück Breter, à 3 Gr.
ſ —	7 —		für 4 Stück Schwartenbreter, à 21 Pf.
ſ —	6 —		für 4 Stück dergleichen, à 18 Pf.
ſ —	12 —		für 2 Stück anderthalbzollige Bohlen.
ſ —	3 —		für 2 geringe Schwartenbreter, à 18 Pf.
ſ —	5 —	4 Pf.	für 4 Stück ſtarke Schwarten, à 16 Pf.

Sa. 4 Rtl. 15 Gr. 4 Pf.

Die Unkoſten, welche man, um dieſes zu erlangen, verwenden muß, ſind folgende:

2 Rthlr.	15 Gr.	6 Pf.	Waldmiethe.
ſ —	4 —	ſ —	Macherlohn.
1 —	8 —	ſ —	Fuhrlohn.
ſ —	12 —	ſ —	Schneide ſ und Mühlenzins.

Sa. 4 Rthlr. 15 Gr. 6 Pf.

Folglich zeigte ſich 1 Rthlr. Profit. Wenn auch, in Anſehung des Fuhrlohnes, die Koſten öfters etwas mehr betragen, ſo

betragen ſie auch öfters etwas weniger, und wird daher kein großer Unterſchied heraus kommen.

Wenn eine Sägemühle von neuem erbauet werden ſoll, muß vorher wohl überleget werden, was für Nutzen wohl daher zu erwarten? ob an dem Orte, wo ſie erbauet werden ſoll, ein beſtändiger Waſſerfall befindlich? wie lange die Holzung, aus welcher etwas auf die Mühle zu ſchneiden kommen ſoll, nachhalten könne? ob nicht ſolches Holz auf einer andern Mühle gelegener zu ſchneiden ſey? und endlich, ob man eines ſichern und beſtändigen Abganges der Breter, und anderer Waare, verſichert ſeyn könne? Dergleichen Säge- und Schneide-Mühlen werden nicht aller Orten den Privatperſonen ohne Vorwiſſen und Erlaubniß der Herrſchaft, oder deren Räthe, geſtattet.

Was die Einrichtung einer ſolchen Sägemühle an ſich ſelbſt betrifft, ſo iſt nöthig:

1. daß der Sägemüller von der Kammer angenommen und vereidet werde.

   Ein beſonderes Formular zu Vereidung eines Sägemüllers, ſ. in der Magdeburg- und Halberſtädtiſchen Forſt-Ordnung, Tit. 44; desgl. in der neu-revidirten Königl. Preußiſchen, Tit. 45.

2. Iſt dahin zu ſehen, daß alles, was zu Blöcken dient, dazu gehauen werde.

3. Der Müller darf niemanden, ohne Vorbewußt der Herrſchaft, einiges Holz ſchneiden.

4. Er muß von allem, was ihm auf der Mühle anvertrauet iſt, Rede und Antwort geben, damit nichts von dem umgehenden Zeuge verwahrloſet werde; inſonderheit muß er auf die Wehr und Mühlgräben fleißig Acht haben.

5. Der Forſtbediente hat auf die Fuhrleute zu merken, daß nichts von dem Sägeholze über die Zeit liegen bleibe.

6. An denen Orten, wo dem Sägemüller Vieh zu halten erlaubt iſt, ſoll man Acht haben, daß er kein Vieh anderswoher einnehme, daher das ihm erlaubte Vieh öfters nachzuzählen iſt.

7. Wie viel etwann auf der Sägemühle jährlich mit Nutzen verſchnitten werden kann, iſt in dem Forſtamte auszumachen, und dem Protokolle einzuverleiben.

8. Die Hauung des nöthigen Holzes muß zu geſetzter Zeit geſchehen; die Blöcke ſind richtig abzuzählen, vorzuſchlagen und zu bezeichnen. Es ſollen die Blöcke demjenigen, welcher die Aufſicht über die Sägemühle hat, und Rechnung führt, von dem Revier-Bedienten in Gegenwart eines Oberforſtbedienten zugezählet werden, und jeder atteſtirt dem andern den reſp. Empfang und Ablieferung in Rechnung.

9. Im Schneiden muß der Müller Fleiß anwenden, daß die Breter durchaus gleiche Stärke und Dicke haben.

10. Beſonders muß derſelbe das umgehende Zeug ſelber zu machen verſtehen, und die Sägen recht zu ſchränken wiſſen; auch vor allen Dingen dahin ſehen, daß er keine grobe dicke Sägeblätter gebrauche; ſondern ſo dünne, als möglich iſt, ob er auch ſchon deren eins oder zwey im Jahre mehr haben müßte; ſonſt gehen allemahl in einem ſtarken Blocke ein Par Dielen, welches vom Schock Blöcke gleich ein Par Fuder beträgt, die der Schrank davon ſo viel mehr in Späne mit wegnimmt, zu Schaden.

11. Auf der Schneidemühle muß der Block alſo geleget werden, daß die Nordſeite des Baumes unten kommt. Denn, wenn ein Block zum Schneiden ſo angelegt wird, daß die Nordſeite an die Seite zu liegen kommt, ſo läuft die Säge gern nach der Nordſeite. Weil die Nordſeite porös iſt, ſo bekommt die Säge mehr Luft, und greift dahin tiefer ein, daß daher von unwiſſenden Sägemüllern keilichte Breter geſchnitten werden, die an einem Ende zuweilen $\frac{1}{4}$, auch $\frac{1}{2}$ Zoll ſtärker ſind, als am andern, welches dem Eigenthümer Schaden bringt, und denen, welche dieſelben verarbeiten ſollen, mehrere Mühe verurſachet.

12. Zu Vermeidung alles Unterſchleifes, darf der Säge-Müller die Breter nicht aus einander brechen, ſondern er muß ſolche im Kamm-Ende zuſammen laſſen, und ſo ganz von der Schneidemühle ſchaffen, auch demjenigen, welcher die Aufſicht darüber hat, oder dem Eigenthümer, alſo im Ganzen überliefern; alsdann aber, wenn ſie aufgeſchrieben worden ſind, aus einander brechen und aufſetzen. Bekommt man die Breter aber bereits ganz durchgeſchnitten, ſo muß man ſich den Bretkloß von dem Müller wieder über einander legen laſſen, wie er auseinander geſpellet worden, ſo legt ſich der Spalt vom ganzen Blocke wieder in einander, als wenn er noch ganz wäre. Mangelt aber ein einziges Bret, ſo wird unter 1000 nicht eins ſeyn, welches ſich wieder ſo einſchließt, als das, ſo abgeſpalten worden und dazu gehört.

Wie dem Betruge der Müller, wenn ihnen Bretſtöcke zum Bret-Pfoſt- und Lattenſchneiden angefahren werden, am zuverläßigſten zu begegnen? ſ. in No. 33 des Leipz. Int. Bl. v. J. 1765, S. 293.

13. Das Aufſetzen, Aufſchränken oder Aufſtapeln, geſchieht entweder ſo, daß die Breter in einen Triangel geſetzt, und mit den Enden über einander geleget werden, oder man legt ſie in die Länge gerade auf einander, und zwiſchen jedes ein Par Fingersdicke Hölzer. Das erſte taugt nicht viel, weil ſie gemeiniglich, wenn ſie dicht auf einander kommen, nicht recht austrocknen, und beſonders die kiefernen Dielen, da wo ſie aufliegen, ganz blau anlaufen; welches durch die andere Art vermieden wird.

14. Die Böden in den Sägemühlen müſſen wohl verwahrt ſeyn, daß keine Sägeſpäne ins Waſſer fallen, weil ſonſt die Fiſcherey darunter leidet, maßen die Fiſche die Farbe derſelben fliehen, oder den Geruch nicht leiden, oder ihnen beydes zugleich unausſtehlich iſt. Auch leiden Ströhme und Häfen, welche damit ausgefüllet werden, darunter, weil ſich in die Säge-

Späne

Späne Sand ſetzt, und ſie im Waſſer gar nicht verfaulen.

15. Beym Schluß eines jeden Quartales muß der Forſt-Schreiber mit dem Sägemüller, über das verſchnittene und im Vorrath bleibende Sägeholz, und wegen der Breter, richtige Abrechnung halten, und dahin ſehen, daß alles, wie es in der Forſt- und Säge-Mühl-Rechnung angeführt iſt, auch alſo beſchaffen, und der angegebene Vorrath an Holz und geſchnittener Waare wirklich vorhanden ſey. Daher iſt es gut, wenn der Forſtſchreiber wöchentlich einen Extract von dem, was an Sägeblöcken, ſo wohl vor der Mühle, als annoch im Walde, vorhanden iſt, desgleichen, was alle Wochen an Holz geſchnitten worden, anfertiget, und an die Kammer einſendet.

Zuweilen muß die Sägemühlen-Adminiſtration die empfangenen Sägeblöcke in die Forſtcaſſe bar bezahlen, welches keinen andern Grund hat, als den Ertrag der Förſte und der Mühle deſto leichter und gewiſſer in Erfahrung bringen zu können.

Bey Privat-Schneidemühlen beſtehen die Einkünfte davon für den Gutsherren, auſſer einem gewiſſen Geld-Zins, hauptſächlich darin, daß der Schneidemüller eine gewiſſe Anzahl von Sägeblöcken frey und umſonſt ſchneiden muß. Eben ſo, wie aller anderer Lohn geſtiegen, iſt ſolches auch in Anſehung der Schneidemüller geſchehen. Ehedem konnte man einen Sägeblock für 3 Groſchen abgeſchnitten bekommen; jetzt aber müſſen 12 Gr. dafür bezahlt werden. Bey gerichtlicher Würdigung der Landgüter muß alſo, in Anſehung der Berechnung der Schneidemühlen, nicht der ehemalige niedrige, ſondern der gegenwärtige Preis angenommen werden, indem darunter, aller Wahrſcheinlichkeit nach, eher eine Erhöhung, als Minderung, zu erwarten ſteht.

Oeconomia forenſis, I Band. Berlin 1775. 4. S. 488.

Was das Verpachten der herrſchaftlichen Sägemühlen betrifft, ſo ſind die Urſachen dazu, wie bey andern Verpachtungen, ebenfalls, entweder ſeine Einkünfte auf einen gewiſſen und ſichern Fuß zu ſetzen, oder, durch den von dem Pachter erhaltenen Vorſtand oder Cautionsgelder, ſich in andere Wege helfen zu können. Allein, es verhält ſich hier anders, als in allen andern Fällen. Der Pachter einer Sägemühle gelobet ſein Pachtgeld nicht aufs Ungewiſſe. Der Herr verſpricht ihm jährlich ſo und ſo viel Blöcke gegen die und die Taxe zu überlaſſen; und je weniger Blöcke er alſo erhält, je weniger Pacht zahlet er. Seine Geſchicklichkeit und Fleiß kann ihm, wie bey andern Pachtungen, hier nicht mehr erwerben; er kann ſeine Dielen nicht, wie andere Pächter mit ihrem Getreide thun, auf Theurung ſparen, ꝛc. und doch will er nicht nur ſeine Mühe nicht umſonſt, ſondern auch noch über dieß einen billigen Profit haben. Dieſen muß er nothwendig entweder an dem wohlfeilen Einkaufe der Blöcke, oder an dem theuern Verkaufe der Dielen, gewinnen. In beyden Fällen entgeht der Herrſchaft eine Nutzung, welche ſie ſehr leicht genießen könnte. Die Unkoſten, welche an Fuhrlohn ꝛc. aufgehen, laſſen ſich vollkommen ausrechnen, ſie ſind gewiß, und der Pachter muß dieſelben eben ſo wohl tragen, als die Herrſchaft bey eigener Adminiſtration; und diejenige Taxe, welche der Pachter auf ſeine Dielen ſetzt, wird die Herrſchaft noch viel leichter darauf ſetzen können. Ich ſehe daher keinen Vortheil, welcher in Anſehung der Pachtung übrig bliebe; es müßte denn der einige ſeyn, daß man glaubte, der Pachter bemühe ſich mehr um den Debit. Allein, des Adminiſtrators Pflicht iſt ein gleiches, und am Debit fehlt es nicht, wenn nur die Waare tüchtig verfertiget wird, beſtändig zu haben, und die Mühle gut gelegen iſt, auch den Abnehmern freundlich und billig begegnet wird; und ohne dieſes fällt beym Pachter der Debit auch weg. Die Herrſchaft

ſchaft ſetzt ſich über dieß in die Ungemächlichkeit, daß ſie jährlich eine gewiſſe Anzahl Bäume liefern muß, wenn auch ſchon die in demſelben und dem folgenden Jahre abzutreibenden Häue ſolche nicht geben ſollten, welches zu allerley unordentlichen Hauungen, und daraus erwachſenden Forſtverderben, Gelegenheit gibt. Ich ſchließe alſo hieraus, daß der Herr übel thue, wenn er ſeine Sägemühlen verpachtet, wofern es ihm dabey um weiter nichts, als um richtige und gewiſſe Einkünfte, zu thun iſt. Den Unterſchleifen der Adminiſtratoren läßt ſich auch füglich vorbeugen, wenn die Zuzählung richtig geſchieht, und in gehöriger Ablieferung und Abnahme der Rechnung nichts nachgegeben oder verſäumet wird. Iſt es dem Herrn aber bloß um die Vorſtandsgelder zu thun, und er weiß keinen andern Weg mehr ſich zu retten: alsdann iſt der Fall anders, und man wählet freylich aus zwey Uebeln lieber das kleinſte.

Sollte es, aus einer oder der andern Urſache, doch zur Verpachtung kommen, ſo ſind folgende Stücke dabey in Acht zu nehmen: 1. Der Sägemüller des Pachters wird eben ſo wohl vereidet, als wenn die Mühle in Adminiſtration ſtände. Man beſtimmt, wie viel der Pachter jährlich Blöcke bekommen ſoll, und richtet ſich dabey genau nach der Beſchaffenheit ſeiner Förſte, damit man dieſelben nicht zu ſtark angreifen dürfe. 3. Wird die Stärke der Blöcke feſtgeſetzt, und verglichen, welches die geringſten ſeyn ſollen. 4. Muß ſich der Pachter verbinden, daß er die geſetzte Anzahl auch jährlich annehme und bezahle. 5. Wird der Dielenpreis regulirt. 6. Die Taxe feſtgeſetzt, nach welcher der Pachter die Blöcke bezahlen ſoll. 7. Die Zeit zu Entrichtung der verſprochenen Pacht ſtipulirt. 8. Ausgemacht, wie es mit ſchadhaften Blöcken gehalten werden ſolle. 6. Beſtimmt, wer die nöthigen Wege beſſern ſolle. 10. Die baldige Abführung der Blöcke aus dem Forſte injungirt. 11. Verglichen, wie es mit

der

der Aufkündigung, dem beym Abzug bleibenden Vorrathe, den Baukoſten und Cautionsgeldern, gehalten werden ſolle. 12. Ein richtiges Inventarium über Haus und Geſchirr aufgenommen, und der Pachter zu Erhaltung der Inventarienſtücke verbunden; und endlich 15) die Feſthaltung des über ſolche Puncte errichteten Contractes, unter Begebung aller Ausflüchte, wechſelweiſe verſprochen.

Ein Pacht-Contract über 5 Säge- oder Schneide-Mühlen, ſt. in den Beylagen zu Moſers **Grundſätze der Forſt-Oeconomie**, II Band, S. 36 — 53.

Reſponſum ICti Argentoratenſis, daß ein jeder auf ſeinem Grund und Boden, und an einem nicht ſchiffbaren Fluſſe, eine Säge-Mühle zu erbauen berechtigt ſey, ſt. in Jo. Matth. Beyers Schauplatz der Mühlenbaukunſt, II Th. Leipz. 1735, gr. f. S. 158 — 160.

Deſcription d'une machine pour ſcier des planches, ſt. im I Th. der *Machines & Inventions, approuvées par l'Acad. R. de Sc.* à Paris 1735, 4. No. 35, 36 und 37, S. 107 — 111, n. 3 K. T.

Extrait du 42 Memoire du premier volume des Actes de l'Acad. d'Erfort. qui a pour titre: Mechanica inſignis vitæ morumque emendatrix, ſur un nouveau Moulin à Scie: ſt. im *Journ. œcon.* Nov. 1759, S. 491.

Beobachtungen bei einer Schneide- und Sägemühle überhaupt, ſt. im IX B. des allgem. öconom. Forſtmagaz. Frf. und L. 1767, gr. 8. S. 1 — 38.

Abhandlung von holländiſchen Sägemühlen, ſt. in No. 15 des Leipz. Int. Bl. v. J. 1767, S. 149 — 151; desgl. im XI Band des Forſtmagaz. 1768, S. 199 — 202.

Von Säge- oder Schneide-Mühlen, ſ. Jo. Matth. Beyers Schauplatz der Mühlenbaukunſt, I Th. Leipz. und Rudelſt. 1735, gr. f. S. 111 — 114, n. 2 K. T.

Heinr. Wilh. Döbels neu-eröffnete Jäger-*Practica*, L. 1754, f. Th. III. S. 79, f.

Beſchreibung einer Säg-Mühle, ſt. n. 1 K. T. in FRANC. PHIL. FLORINI klug und rechtsverſtänd. Hausvater, Nürnb. 1705, f. S. 320, f.

Von Schneidemühlen, deren Nutzen und vorzüglichen Anwendung zum Handel und dem Bauweſen, nebſt andern dazu gehörigen Umſtänden, ſ. Hrn. Prof. Jo. Gottl. Gleditſch ſyſtemat. Einleit. in die Forſtwiſſenſch. II Band, Berl. 1775, gr. 8. S. 1249 — 1256.

Deſcription d'une machine pour ſcier des planches, inventée par Mr. GUYOT, ſt. im IV Th. der *Machines & Inventions, approuvées par l'Acad. R. d. Sc.* à Paris 1735, 4. No. 215, S. 3 — 5, n. 1 K. T., und No 216, S. 7, ſ. n. 1 K. T.

Von

Von Sägemühlen, ſ. Wilh. Gottfr. Moſers Grundſätze der Forſt-Oeconomie, Frf. und Leipz. 1757, gr. 8. S. 418—428.

Von den Säge- oder Schneidemühlen, ſ. P. N. Sprengels Handwerke und Künſte, 12te Sammlung, Berl. 1774, 8. S. 85—88.

Es ſind die **Breker** die vornehmſte Hauptmaterie der Tiſchler, und werden nicht nur zu Belegung der Fußböden, ſondern auch zur Verſchalung der Decken und Wände, und zu mancherley anderer Arbeit gebraucht. Es bekommen dieſelben ihren Nahmen nach dem Baume, woraus ſie verfertiget werden. Die gemeinſten Breter ſind: fichtene, tännene, föhrene, oder kienföhrene, oder kieferne, eichene, lindene, ahornene, büchene, rüſterne, nußbäumerne, u. ſ. w. Von dem Maße der Länge, Breite und Dicke, bekommen ihre Benennung die **Spundbreter**, welche gemeiniglich 6 bis 9 Ellen lang, 10, 12 bis 15 und mehr Zoll breit, und 1 guten Zoll, auch wohl $\frac{5}{4}$ bis $1\frac{1}{2}$ Zoll dick ſind; dieſes heißen halbe Spunddielen; die ganzen ſind $1\frac{3}{4}$ Zoll dick. Beyde Arten werden zum Ausdielen der Zimmer gebraucht. Ferner, die **gemeine Breter**, welche man auch **Beſchlagebreter** nennet, und, wie die Spundbreter, von ungleicher Länge, aber nur 8 bis 10 Zoll breit, und ungefähr $\frac{3}{4}$ Z. dick ſind. Die Tiſchler brauchen noch dünnere Breter zu ihrer Arbeit, welche ſie **Herrenbreter** nennen. Diejenigen aber, welche auf der Seite des Bretklotzes abgeſchnitten werden, und folglich etwas von der Baum- oder Wahnkante behalten, nennet man **Schwarten**, oder **Schwartenbreter**, **Endebreter**, **Futterbohlen**, oder **Futterbreter**, Fr. Dosse, oder Flache. Wenn von einem Bretklotze nur oben und unten eine Schwarte oder ſo genanntes Seitenbret wegnommen wird, ſo behalten die daraus geſchnittenen Breter an beyden Seiten, ihrer Länge nach, die Rinde des Baumes, und werden an ſolchen ungleich rauh und höckerig; daher ſie auch, eben dieſer unbearbeiteten Seitenlängen wegen, **ungeſähmte Breter** heißen. Die ihnen entgegen geſetzten **geſähmten** ſind hingegen an ihren Seiten bereits durch den Schnitt der Säge gerade,

gleich

gleich und eben gemacht, und in dieſer Abſicht von dem Kloꜩe, aus dem ſie geſchnitten worden, 4 Schwarten, nähmlich eine oben, eine unten, und eine auf jeder Seite, und eben ſo viel Seitenbreter weggenommen. Wenn man alſo aus einem Bretkloꜩe nur ungeſähmte Breter ſchneiden läßt, ſo bekommt man 2 Schwarten, und eben ſo viel Seitenbreter weniger, welche an den Seiten der Breter ganz unnüꜩ ſiꜩen bleiben. Denn der Zimmermann, oder ein anderer Handwerker, der ſie verarbeiten ſoll, kann ſie zu der meiſten Arbeit nicht eher brauchen, als bis er vorher dieſe unnüꜩe und ungleiche Seiten mit vieler Mühe und Zeitverluſt weggehauen, und ſolche, um ſie auf unterſchiedene Art an einander fügen zu können, gleich und eben gemacht hat. Solcher Geſtalt büßet man alſo nicht allein dieſes Holz, welches auſſerdem 2 nüꜩliche Schwarten und 2 brauchbare Seitenbreter gegeben hätte, ein, ſondern muß auch noch den Zimmer- und Handwerksleuten die Mühe, ſolches in die Späne zu hauen, theuer genug bezahlen. Auf der Schneide-Mühle aber wäre dieſes ſehr leicht gethan geweſen.

In Deutſchland bekommt man Breter aus den Holzländern, z. E. dem Thüringer- Harz- Franken- Böhmer- Spiſſart- Schwarzwalde, entweder unmittelbar durch die Holz- und Bret-Kärrner, oder aber von Zimmer- Schirr- und Bauholz- und Breterhändlern in den Städten, auf dem Lande, ingleichem auf den Holzhöfen und in den Bretermagazinen. Man bekommt aber auch eine Menge aus Schweden, Dänemark und Norwegen. Die Bretter, welche aus Schweden kommen, werden in ganze und **halbe Bodenbreter**, **ordinäre nordländiſche**, **weſterwyckiſche**, **calmatiſche**, und **gothländiſche**, eingetheilet. Der Ausſchuß, d. i. diejenigen, die zu kurz oder ſchmahl, geſpalten oder löcherig ſind, wird **Wrackgut** genennet.

Man verkauft die Breter bey Duꜩenden, Mandeln, halben und ganzen Schocken, und zwar im Preiſe, nach-

nachdem ſie breit oder ſchmahl, dick oder dünn, lang oder kurz, glatt oder äſtig, ſind. Die nußbäumernen Breter, von denen die ſchönſten aus Frankreich und Preuſſen kommen, werden nach dem Fußmaße verkauft. Es werden dieſelben, ſonderlich in Lübeck und Hamburg, zu allerley ſchönen Cabineten, Kaſten, Schränken, Tiſchen, Betten ꝛc. verarbeitet. Von eichenen Bretern werden Kaſten, Schränke, Thüren und Fenſterläden gemacht. Von büchenen und ahornen, werden Tiſchblätter, und aus birkenen allerley muſikaliſche Inſtrumente, verfertiget. Die erlenen Breter dienen zur immerwährenden Näſſe, als: Fiſchkaſten, Aalfängen, u. d. gl. Die rüſternen Breter pflegen die Müller gern zu ihren Waſſerradſchaufeln zu gebrauchen; wo ſie aber dergleichen nicht haben können, müſſen ſie tännene dazu nehmen, welche auch ſonſt, weil ſie leicht und zart ſind, zu Reiſekuffern, Laden, Schränken u. d. gl. verarbeitet werden. Die äſpenen und lindenen geben feine Tiſchblätter, und laſſen ſich gut zu Modellen gebrauchen. Die fichtenen Breter dienen zu Fußböden in die Stuben, Kammern und Kornböden, wozu auch die kiefernen angewendet werden. Die rothbüchenen braucht der Buchbinder zu den Deckeln ſolcher Bücher, woran Clauſuren oder Haken kommen. Auch braucht derſelbe **Preßbreter**, um die Bücher dazwiſchen einzupreſſen.

Diejenigen Breter, welche man in der Haus- und Landwirthſchaft, in der Küche, am Wagen und Pfluge, nöthig hat, und nach Gelegenheit ihrer Beſtimmung **Backbret, Bodenbret, Fiſchbret, Miſtbret, Streichbret, Topfbret**, u. ſ. w. genennet werden, ſind unter eines jeden eigenen Benennung erklärt zu finden.

Wie die Breter **aufzuſetzen** (aufzuſchränken) ſeyn; ſiehe oben S. 648.

Wie man die Breter zu **Legung der Fußböden** zu berechnen habe; ſiehe unter **Fußboden**.

Wie

Wie Breter und anderes Holz für Fäulniß und Wurmſtich zu verwahren, ſiehe Fäulniß und Schwammgewächſe hölzerner Gebäude. Holz=Wurm.

Es zeigt die tägliche Erfahrung, daß alle Breter, welche der Witterung frey ausgeſetzt ſind, ſich werfen oder ziehen, und zwar jederzeit ſo, daß die beyden Rinde=Enden vorſpringen, der Kern hingegen zurück tritt. Ins beſondere geſchieht dieſes an breternen Plankzäunen; daher man gemeiniglich in wenigen Jahren die Reparatur derſelben aus dieſem Grunde übernehmen muß. Wiederhohlten Erfahrungen zu Folge, hat man folgendes Mittel dawider bewährt gefunden. Man läßt die Breter, welche zu einem Plankenzaun, oder zu einem andern, der freyen Luft ausgeſetzten, Verſchlag dienen ſollen, der Länge nach, durch den Kern von einander ſchneiden, ſchiebt ſolche beym Bau in ſpitzwinkeligen Spunden auf einander, ſo, daß allemahl die Rindeſeiten mit den Kern=Seiten wechſeln, und befeſtiget endlich ein jedes dieſer Breter an den Enden und in der Mitte mit Nägeln an den Kipſäulen. Da ſich, nach oben angezeigten Erfahrungen, die Kern= und Rindeſeiten in entgegen geſetzten Richtungen werfen, ſo verſteht es ſich von ſelbſt, daß, wenn die Rindeſeite in die Kernſeite gefuget und verbundet wird, die Breter hierdurch auf gewiſſe Weiſe gleichſam verkettet werden, und ſich unter einander ſelbſt am Ausziehen und Werfen verhindern.

S. das St. der Mindenſchen Beyträge, v. J. 1774; das 8 St. des 2ten B. der Oekon. Nachr. der patriot. Geſellſch. in Schleſien, a. d. J. 1774; und das 24te St. der Strelitz. Beitr. v. e. d. J.

Breter=Dächer, ſiehe unter Dach.

Breter=Decke, ſ. unter Decke.

Bret=Baum, ſiehe oben S. 627.

Bret=Beuten, ſiehe unter Biene, Th. IV, S. 533.

Bret=Bohlen, ſiehe Bohle.

Bret-Meiſter, heißt bey den Schuſtern derjenige Geſell, der, nach Abſterben des Meiſters, die Werkſtatt ve: ſieht, weil er, ſonderlich wie der Meiſter, auf dem Brete für die andern zuſchneidet; denn das Zuſchneiden wird eigentlich keinem Geſellen verſtattet. An einigen Orten werden ſie auch Bret=Schneider genennet, obgleich ſonſt dieſer Nahme eigentlich den Schneidemüllern zukommt.

Bey den Schneidern, heißt es ein Tafel=Schneider.

Bret=Mühle, ſ. oben, S. 638.

Bret=Nagel, ſ. unter Nagel.

Bret=Schneider, ſiehe oben S. 629, und Bret=Meiſter.

Bret=Spieker, ſ. unter Nagel.

Bretſpiel=Blume, Fritillaria Meleagris; ſ. Kiebitz=Blume.

Bret=Stamm, Bret=Stock; ſ. oben S. 627.

Bretteleur, ſ. Trödler.

Breuil, ſ. Brühl.

Brevet, Fr. Brévet, heißt, bey den Färbern: 1) die zum Blaufärben der Seide erforderliche Zubereitung des Indigs mit Weinſteinaſche, Grapp und Kleyen; 2) überhaupt auch die Verſtärkung erſchöpfter Farben durch Zuſetzung neuer Ingredienzien. S. Th. V, S. 626.

Brey, ſ. Brei.

Breyhan, ſ. Th. V, S. 162, fgg.

Brezel, ſ. Prezel.

Brezolles, ſ. *Breſſolles*.

Bricette, heißt, bey den Gärtnern, eine kleine, längliche, oben und unten ſpitzig auslaufende, grünlich gelbe Pflaumenſorte.

Bricke, ſ. Lampreten, und marinirte Neunaugen.

Bricole, Fiſchfang mit Leinen und Schnüren; ſiehe Th. XIII, S. 602, fgg. Siehe auch Sprungriemen. Tragriemen.

Bride, ſ. Gebiß Glocken=Oehre. Klammerhaken. Quer=Naht. Riegel. Stange. Zaum. Zügel.

Bridon, ſ. Trenſe.

Brie, Broye; ſ. Breche.

Brief, Schreiben, Sendſchreiben, oder Miſſive, L. Epiſtola, Literæ. Fr. Epitre, Lettre, iſt eine kurze, wohlgeſetzte, von allerley Sachen handelnde Rede, die man einander unter einem Siegel ſchriftlich zuſchicket, wenn man ſonſt nicht mit einander mündlich ſprechen kann oder will. Es iſt ſo leicht kein Stand und keine Lebensart, darin man nicht Briefe zu ſchreiben und zu beantworten nöthig hätte. Auch ſo gar ein Handwerksmann und unſtudierter Haus- oder Land-Wirth, kann dieſer Mühe nicht allezeit überhoben ſeyn.

Man hat zwar ſchon vor mehr als 3000 Jahren, wie Homer und Plinius bezeugen, einander durch Briefe ſeine Meinung kund gethan; allein, ſolches konnte nicht anders, als mit großer Mühe, Beſchwerlichkeit und Unkoſten, geſchehen, weil man damahls anſtatt des Papieres, übergewächſte hölzerne Täfelchen brauchte, darauf die Schrift mit einem ſpitzigen Griffel eingegraben wurde, deren etliche zuſammen geleget, die Geſtalt eines ziemlich dicken Buches hatten, welches mit einem Bande zuſammen gebunden, mit Wachs verſiegelt, und alſo dem Andern überſchicket wurde, der denn eben dieſe Tafeln, nachdem mit dem umgewandten breiten Ende des Griffels die vorige Schrift darauf verſtrichen worden, aufs neue beſchrieb, und ſie zur Antwort wieder zurück ſandte. In den folgenden Zeiten hat man ſich auch des Pergamentes zum Briefſchreiben bedienet, welches wie unſere Schreibetafeln zugerichtet geweſen, daß man die Schrift wieder auslöſchen konnte. Heut zu Tage bedienet man ſich des Papieres mit großer Bequemlichkeit.

Was zu einem ordentlichen Briefe gehöre, werde unten, wo ich ins beſondere von den Kaufmannsbriefen handle, anzeigen.

Wie ein geſchickter Brief zu ſtellen ſey, davon ſind in verſchiedenen Sprachen ſo wohl Unterweiſungen unter vielerley Nahmen, als auch Beyſpiele, überflüſſig vorhanden; wovon ich, in Anſehung der deutſchen, bloß unſers unſterblichen Gellerts praktiſche Abhandlung von dem guten Geſchmack in Briefen, und Jo.

Eph.

Cph. Stockhauſens Grundſätze wohleingerichteter Briefe, nach den beſten Muſtern der Deutſchen und Ausländer, nebſt beygefügten Erläuterungen und Exempeln, Helmſt. 1769, 8. Wien 1773, 12. 1. A. 2. B. wie auch deſſen Sammlung vermiſchter Briefe, 3 Th. Helmſt. 1769, 8. Wien 1774, 12. 2 A. 13. B. anführe.

Es ſey mir erlaubt, für die Liebhaber der Curioſität hier mit wenigem einiger Geheimniſſe und Kunſt-Stücke bey dem Briefſchreiben zu gedenken. Weil der Vorwitz bey vielen ſehr groß iſt, ſo pflegt man entweder das Papier, oder die Tinte, durch Kunſt alſo zu zubereiten, daß die Briefe, wenn ſie auch geöffnet werden, dennoch nicht geleſen werden können; oder, man erwählet andere Dinge, von welchen man nicht glaubet, daß ſie etwas in ſich enthalten ſollen, als: ein Ey, einen gebundenen Blumenſtrauß rc. oder man bedienet ſich der geheimen Schreibekunſt, aus welcher mancherley Arten zu ſchreiben entſtehen.

Einen Brief alſo zu ſchreiben, daß er nicht geleſen werden könne, er ſey denn vorher in Waſſer getunket worden. Man thut reinen geſtoßenen Alaun in ein rein Waſſer, ſchreibt damit mit einer reinen neuen Feder auf grobes Papier, und läßt die Schrift trocknen. Wenn nun derjenige, an den der Brief gekommen iſt, denſelben etliche Mahl durch ein friſches Waſſer zieht, ſo wird die Schrift weiß erſcheinen, und iſt, inſonderheit gegen das Licht gehalten, deutlich zu leſen. Will man aber den Verdacht, daß etwas geheimes in den Brief geſchrieben ſey, gänzlich vermeiden, ſo ſchreibt man mit gemeiner Tinte einen andern Brief, das Geheimniß aber ſchreibt man mit obgedachtem Waſſer an den Rand, unten, und wo man Platz findet, und verfährt nach obiger Anweiſung.

Eine andere Art einen Brief zu ſchreiben, auf welchem, wenn er durch Waſſer gezogen wird, die Schrift ſchwarz erſcheint. Man thut klein geſtoßenen Vitriol in reines Waſſer, ſchreibt damit den Brief mit einer neuen Feder, und läßt die Schrift trocknen. Will man nun die Schrift leſen, ſo muß man ein Waſſer hierzu bereit halten, worin etwann auf ½ Quart, 1 Loth Galläpfelpulver vermiſcht, und welches durch

ein Tüchlein in ein Geſchirr geſeihet worden. Der durch dieſes Waſſer gezogene Brief wird ſchwarz erſcheinen. Wenn man aber Goldglätte in Weineſſig kochet, ſelbigen durch ein Tuch laufen läßt, und einen mit Limonienſaft geſchriebenen Brief da-durch zieht, ſo werden die Buchſtaben milchblau erſcheinen.

Eine Schrift zu machen, welche nicht anders geleſen werden kann, als wenn man ſie über Kohlen oder Feuer hält. Man ſchreibt mit Alaunwaſſer, oder mit Salmiak, oder mit Zwiebeln-Knoblauch- oder Limonien-Saft, und läßt es trocknen; wenn man es alsdann über das Feuer hält, ſo iſt die Schrift zu leſen. Oder, man nimmt ſtarken Eſſig, darein man Eyweiß geſchlagen, thut etwas Queckſilber darunter, und ſchreibt damit; derjenige, der den Brief leſen will, muß ihn verbrennen.

Eben dieſes kann auch durch verbrānntes Papier bewerkſtelliget werden. Man ſchreibt nähmlich mit Eſſig oder Urin, und läßt es trocknen; wenn man ſolchen Brief leſen will, muß er mit gebrannten Papier gerieben werden, ſo wird die Schrift zum Vorſchein kommen.

Mehrere Arten mit dergleichen ſo genānnter ſympathetiſchen Tinte zu ſchreiben, werde ich unter dem Artikel Tinte anführen.

Einen Brief in ein Ey zu ſchreiben. Man macht eine Tinte von Galläpfeln, Alaun und Eſſig, und ſchreibt damit auf die weiße Schale vom Ey, läßt es in der Sonne trocknen, und kocht nachher das Ey in Salzwaſſer, bis es hart wird, ſo werden alsdann alle Buchſtaben auf der Schale verſchwunden und hinein gedrungen ſeyn, ſo daß der Andere, um die Schrift leſen zu können, die Schale des Eyes nur ablöſen darf.

Oder: man überſtreicht das ganze Ey mit Wachs, ſchreibt mit einem Griffel in das Wachs, füllet die Buchſtaben mit Eſſig, darin Galläpfel gelegen, aus, läßt das Ey einen ganzen Tag liegen, und thut hernach das Wachs davon. Derjenige, der den Brief leſen will, muß das Ey hart ſieden, und abſchälen, ſo wird er die Schrift darin finden.

Einem Andern durch einen gebundenen Blumenſtrauß etwas geheimes zu berichten. Man verabredet ſich vorher mit einander über einige Arten von Blumen, und gibt ſolchen die Buchſtaben des Alphabetes; z. E. B, eine weiße Tulpe; C, eine rothe; D, eine geſprengte; F, gelber Lack, u. ſ. w. Die Vocalen könnte man mit den Blättern vorſtellen, da 1 Blatt A, 2 Blätter E, u. ſ. f. bedeuten könnte. Wenn man nun dem Andern ſeine Meinung insgeheim kund thun will, ſo

nimmt

nimmt man dieſe bezeichnete Alphabetsblumen, und bindet ſie an einen Faden; und 1, 2 oder mehr Blätter für die Vocalen; wenn ein Wort geendigt iſt, macht man einen Knoten, und fängt das folgende Wort an. Zuletzt wird der Blumen-Strauß zuſammen gebunden, aus welchem der Andere, wenn er denſelben aus einander gelöſet, nach dem abgeredeten Schlüſſel die Meinung des Abſenders vernehmen kann.

Man ſucht auch das Geheimniß der Briefe zu verbergen, wenn man Jemanden ein ganz ſchwarzes Papier als einen Umſchlag und Maculatur überſchicket, auf folgende Weiſe. Man verdünnet Eydotter mit friſchem Brunnenwaſſer, ſchreibt damit auf ein weißes Papier oder Pergament, und zieht es, wenn es recht trocken geworden iſt, durch eine Tinte, daß es allenthalben benetzt werde, oder beſtreicht es mit einem Pinſel, ſo, daß das geſchriebene ſo wohl, als das ungeſchriebene, ganz ſchwarz wird. Hierauf läßt man es trocken werden. Derjenige, welcher den Brief leſen will, leget ihn ſodann auf glattes Bein, und ſchabet die Schrift mit einem nicht gar zu ſcharfen Meſſer herab, und zieht es ſubtil durch ein Waſſer, ſo fällt das Eyergelb ab, und es kommt eine kreidenweiße Schrift zum Vorſchein, ſo, daß man den Brief deutlich leſen kann.

Kaufmanns-Briefe, Briefe der Kauf- und Handelsleute, oder kaufmänniſche Sendſchreiben, werden überhaupt alle diejenigen Zuſchriften oder geſchriebenen Nachrichten von gewiſſen vorfallenden Angelegenheiten genennet, welche die Kaufleute einander unter einem Siegel zuſchicken, wenn ſie ſonſt nicht mit einander mündlich ſprechen wollen oder können.

Derjenige, der einen guten Kaufmannsbrief verfertigen will, muß orthographiſch, zierlich, geſchwinde, und wohlgeſetzt oder ſtyliſirt, ſchreiben können. Um gegenwärtig nicht allzu weitläuftig zu ſeyn, werde ich die erſten 3 Stücke, nähmlich: das Recht- oder Orthographiſchſchreiben, das Schön- oder Zierlichſchreiben, und das Geſchwindſchreiben, in dem Artikel Schreibekunſt abhandeln, und hier nur von dem 4ten Stücke, nähmlich dem Abfaſſen eines Briefes an ſich ſelbſt, die nöthigſten Anweiſungen ertheilen.

Zur Abfaſſung eines Briefes, muß der Grund theils durch Uebung, theils durch Leſung guter Bücher, geleget werden. 1) Aus den Büchern kann man erlernen, die Redensarten wohl an einander zu hängen, über eine jede vorfallende Sache geſchickt zu antworten, und den Ueberfluß an unnützen Worten ſo wohl, als den Mangel an nützlichen Worten, zu vermeiden. Zeitungen, Geſchicht- und gute Brief-Bücher, ſind inſonderheit hierzu bequem. Jene beyde ſchärfen den Verſtand, und bringen Begebenheiten der Welt und wohlgeſetzte Erzählungen ins Gedächtniß; aus den letztern, (welche insgemein Briefſteller betitelt ſind bekommt man eine Anleitung, wie man einen Brief ausarbeiten, ſeine Meinung in demſelben deutlich darlegen, und zierlich ausfertigen ſoll. Wenn nun ein Handels-Bedienter ohne dieß noch in ſeinen Lehrjahren die Briefe ſeines Patrones abgeſchrieben; diejenigen, die von andern Oertern eingelaufen ſind, fleißig nachgeleſen, (wie denn ſolche, wenn ſie Handlungsſachen ganz allein betreffen, den Jungen leſen zu laſſen, allerdings billig, und ein Stück der Lehre und Anweiſung iſt, die ein Junge auf großen Contoiren genießen muß); die unterſchiedenen Schreibarten der Correſpondenten zuſammen gehalten, und aus denſelben die beſte erwählet: ſo kann es nicht fehlen, er muß dadurch in den Stand geſetzt werden, einen guten Brief zu verfertigen. 2) Durch die Uebung gelangt er nach und nach zu einer Fertigkeit.

Es muß aber ein jeder, der einen Brief ſchreiben will, jedes Mahl vorher den Stand der Perſon, an die er ſchreibt; die Umſtände der Sache, von der er ſchreiben will; die Ordnung der Sachen und ihre Umſtände, wie ſolche nach einander vorzutragen ſind, und endlich die Worte, durch welche er dem Andern ſeine Gedanken mittheilen will, wohl erwägen.

Unter den beſondern Regeln, welche die Schreibart und die Wahl der Worte in den Briefen betreffen, iſt

folgende

folgende unſtreitig die vornehmſte: Derjenige, der einen Brief ſchreibt, erinnere ſich ja immer, wer er in Anſehung desjenigen ſey, an den der Brief gerichtet iſt. Vornehmlich haben dieſe Regel, das Verhältniß zwiſchen denen, welche die Briefe wechſeln, nicht aus den Augen zu ſetzen, alle diejenigen ſich zu merken, welche bey ihren Briefen ſich eines Briefbuches zur Vorſchrift bedienen. Dieſe ſchreiben oft einen gedruckten Brief (wenigſtens in einzelnen Stellen) mit geringen Veränderungen ab; aber der Briefſteller hat ſeinen Brief vielleicht im Nahmen eines herrſchaftlichen Geheimenrathes an einen Pachter geſchrieben, und derjenige, der ihn ausſchreibt, iſt ein Pachter, und ſchreibt an einen Geheimenrath. Auch werden diejenigen, die zuweilen Briefe für Andere zu verfertigen haben, dieſe Regel dazu anwenden müſſen, daß ſie ſich gehörig darnach erkundigen, wer derjenige ſey, an den geſchrieben wird, und in was für einer Verbindung er mit demjenigen ſtehe, der an ihn ſchreiben läßt.

Ein Brief iſt zwar eigentlich weiter nichts, als eine ſchriftliche Unterredung; aber doch würde man irren, wenn man glauben wollte, ein Brief müßte gerade ſo geſchrieben ſeyn, als man mündlich zu ſprechen pflegt. Man ſehe nur ſolche Briefe an, die jedermann für gut geſchrieben erklärt, ſo wird man immer finden, daß die Art ſich auszudrücken in Briefen doch immer etwas feyerlicher und ſorgfältiger iſt, als in mündlichen Reden. Es iſt alſo genug, wenn ein Brief ſich den Reden des Umganges mehr nähert, als dem Tone, der nur einer öffentlich zu haltenden Rede zukommt. Kurz, es gibt einen eigenen Brieftoꝛn, der zwiſchen dem Tone der mündlichen Geſpräche und dem Tone feyerlicher Reden die Mittelſtraße hält. So wie man nun den Ton guter mündlicher Geſpräche andern ablernt, ſo wird es auch mit dem Brieftone möglich ſeyn. Unterdeſſen laſſen ſich doch einige Anmerkungen im Allgemeinen darüber machen, wo-

zu beſonders folgende 4 gehören. 1) Viele Ausrufungen gehören auf keine Weiſe in einen Brief; denn ſie machen ihn entweder einem Trauerſpiele, oder einer luſtigen Geſellſchaft, ähnlich. 2) Viele Fragen, beſonders ſolche, die man gleich ſelbſt, zuweilen durch eine neue Frage, beantwortet, geben dem Briefe ein geziertes Anſehen. 3) Lange und künſtlich verbundene Puncte oder Perioden hindern nicht allein die Deutlichkeit, ſondern ſind auch überhaupt für Briefe zu feyerlich. 4) Je mehr Ehrerbiethung man jemand ſchuldig iſt, deſto feyerlicher kann man ſeine Briefe an ihn einrichten, wofern nicht nebſt der Ehrerbiethung zugleich ein großer Grad eines gegenſeitigen Zutrauens Statt findet, z. B. zwiſchen einem Sohne und ſeinem Vater.

Ein Kaufmann ins beſondere muß beydes eine hochtrabende und niedrige Schreibart ſorgfältigſt vermeiden, und dagegen ſich eine natürliche und ungezwungene, eine deutliche und nicht dunkle Schreibart angewöhnen. Er wird auch wohl thun, wenn er ſich, ſo viel möglich, aller italiäniſcher und franzöſiſcher Wörter enthält, und rein deutſch zu ſchreiben ſich befleißiget. Zu dieſem Ende empfehle ich das Verzeichniß fremder Wörter, in Hrn. Heynatz Handbuch 2ter Aufl. Berl. 1775, 8. S. 663—775, oder folgendes Werkchen zum Handbuche:

Eine nach dem Alphabet entworfene und erklärte Verzeichnung der gebräuchlichſten, aus der lateiniſchen, franzöſiſchen, italiäniſchen und mehr andern fremden Sprachen entlehnten Wörter, derer man ſich im Deutſchen, ſonderlich bey der Kaufmannſchaft, in Handelsſachen, Buchhalten, Briefwechſel ꝛc. zu bedienen pflegt, (von Jürgen Elert Kruſe) Hamb. 1748. 8.

Inſonderheit aber iſt zu merken, daß ein Kaufmann in Briefen an Höhere, und überhaupt an ſolche, welche nicht der Handlung zugethan ſind, ſich der kaufmänniſchen Sprache nach Möglichkeit enthalte, und nicht z. E. coſti, anſtatt zur Stelle; Adi dito, anſtatt gemeldeten Tag; Avance, anſtatt Gewinn, u. ſ. w. ſchreibe, weil er von vielen ſodann nicht verſtanden werden möchte.

Es iſt keine üble Gewohnheit, von den Briefen, die man ſchreiben will, ſich vorher eine Diſpoſition oder einen Entwurf zu machen. In dieſem Entwurfe bringt man

man die Sachen, die man zu ſchreiben hat, in diejenige Ordnung, in welcher ſie bey der Ausfertigung des Briefes am bequemſten auf einander folgen können. Je mehr der Sachen ſind, die man zu ſchreiben hat, deſto nöthiger iſt ein vorhergehender Entwurf; doch kommt alles darauf an, ob jemand mehr oder weniger geübt iſt. Zum Entwurf eines Briefes gehören eigentlich 3 Stücke; die Vorbereitung, der Vortrag und der Beſchluß. Wem es noch nicht hinzureichen ſcheint, von einem Briefe vorher einen Entwurf gemacht zu haben, dem kann auſſerdem noch das Concipiren der Briefe angerathen werden. Dies beſteht darin, daß man ſeine Briefe nach einem gewiſſen Entwurfe zu Papier bringt, hernach das Aufgeſetzte fleißig durchlieſt, um zu ſehen, wo es noch einige Verbeſſerungen leide, und, nachdem man damit zufrieden iſt, es ins Reine ſchreibe.

Die Concepte und Entwürfe von wichtigen Briefen kann man aufbehalten, um ſie immer wieder nachſehen zu können, indem man von wichtigen unconcipirten Briefen doch genöthigt iſt, eine Abſchrift zu nehmen oder nehmen zu laſſen. Man hat daher ein eigenes Conceptbuch, oder, wenn man nicht concipirt, ein Copirbuch zu halten, worin man ſeine wichtigſten Briefe einträgt. Von den Briefcopirbüchern der Kaufleute folgt unten ein eigener Artikel. Anſtatt einer Copie kann man zuweilen einen Auszug für ſich machen, der alsdann die Stelle eines Entwurfes vertritt.

Die Briefe werden auf mancherley Arten eingetheilt, und erhalten nach dieſen Eintheilungen ihre eigene Benennungen. Die Haupteintheilung iſt in Zuſchriften und Antworten. In Zuſchriften berichtet man entweder etwas, oder man fragt, oder man bittet um etwas, oder man ermahnt, warnt, droht, verweiſt, u. ſ. w. oder man entſchuldigt ſich, bezeigt ſeine Freude, ſein Mitleiden, ſeine Bewunderung oder andere Geſinnungen, oder endlich man eröffnet jemand über dieſe und jene Sachen ſeine Gedanken.

Beyſpiele von Bericht⸗ Erkundigungs⸗ Bitt⸗ Befehls⸗ Erinnerungs⸗ Entſchuldigungs⸗ Glückwünſchungs⸗ Beyleids⸗ und andern dergleichen Arten von Briefen, worin man gewiſſe lebhafte Geſinnungen und Empfindungen äuſſert, und von Briefen von vermiſchtem Inhalte, welche beſonders, wegen der zugleich daneben befindlichen Muſter fehlerhafter Briefe, ſehr inſtructiv ſind, findet man in Hrn. Heynatz Handbuch, S. 521—612.

Bey der Kaufmannſchaft insbeſondere gibt es viele Vorfälle, darüber Briefe gewechſelt werden. Hier will ich ſie nur dem Nahmen nach anzeigen; die Beſchreibung und weitere Abhandlung von den vorzüglichſten, muß in ihren beſondern Artikeln geſuchet werden. Sie ſind: Einladungs⸗ Einkaufs⸗ Commiſſions⸗ Verkaufs⸗ Bericht⸗ Unterrichts⸗ Ermahnungs⸗ Warnungs⸗ Verſendungs⸗ Fracht⸗ See⸗ Creditsbriefe; Empfehlungsſchreiben; Vollmachts⸗ Zeugniß⸗ Gutdünkens⸗ Höflichkeits⸗ Vortrags⸗ Abſchlags⸗ Wechſel⸗ Bodmerey⸗ Schuld⸗ Mahnbriefe, und andere Briefarten mehr. Bey dieſem Artikel muß ich allen Handlungsverwandten Jo. Carl May **Verſuch in Handlungs-Briefen und größern kaufmänniſchen Aufſätzen, nach den Gellertſchen Regeln, nebſt einer Abhandlung von dem guten Geſchmack in Handlungsbriefen**, 6te Aufl. Altona 1771, in 8. 1 A. 5 B. (welcher auch in das Franzöſiſche, Engliſche und Italiäniſche überſetzt iſt) zum fleißigen Leſen beſtens empfehlen. Von andern kaufmänniſchen Briefſtellern, deren nicht wenige ſind, will ich nur einige deutſche anführen.

- Sammlungen der neueſten und auserleſenſten Kaufmanns⸗ und anderer Briefe, in deutſcher, franzöſiſcher und italiäniſcher Sprache, von verſchiedenem Inhalte. 3te Aufl. Augsb. 1771, 8. 1 A.
- Jo. Gottl. Heynens 300 auserleſene deutſche Kaufmannsbriefe, nach der neueſten Art auf alle erſinnliche Fälle. Nürnb. 1757, 8.
- Matthias Kramers neuvermehrter Italiäniſch⸗ deutſcher Banco⸗ Secretarius, beſtehend in 300 Kauf⸗ und Handelsbriefen, über verſchiedene Materien, welche in Handlungen vorkommen. 14te Aufl. Nürnb. 1763, 8. 1 A. 9 B.
- Jo. Fr. Myces wohlgeübter Correſpondent, oder Sammlung von 300 Kaufmanns⸗ und andern Briefen. Frf. und Leipz. 1765, 8. 1 A. 3 B.

Wenn man in eines andern Nahmen ſchreibt, ſo ſetzt man entweder den Nahmen deſſelben unter den Brief, und alsdann iſt es ſo gut, als hätte der andere ihn ſelbſt ſo geſchrieben, oder man ſetzt ſeinen eigenen Nahmen darunter, und meldet, daß man den Auftrag oder den Befehl habe, dieſes zu ſchreiben.

Unter Kaufleuten iſt es gebräuchlich, daß, wenn ein Diener oder Buchhalter im Nahmen des Herrn ſchreibt, er alsdann zwar den Nahmen des Herren unterſchreibt, aber demſelben die Buchſtaben pr. d. i. pro (für oder anſtatt) vorſetzt. In wichtigern Geſchäften unterſchreibt allemahl der Herr, oder jemand, der von ihm bevollmächtigt iſt, mit ſeiner eigenen Hand, die der Correſpondent kennen muß; daher Kaufleute, die durch Bediente ſchreiben laſſen, aber allemahl die Briefe ſelbſt unterſchreiben, ihren Correſpondenten ihre Hand bekannt zu machen pflegen, welche Unterſchrift in der Kaufmannsſprache die Firma genannt wird.

Ein jeder Brief beſteht aus 3 Stücken: der Anrede, dem Briefe ſelbſt, und der Unterſchrift.

Die Anrede oder die Titulatur macht im Deutſchen ſehr viele Schwierigkeiten, indem man eine ganze Menge auſſer Briefen faſt gar nicht vorkommender Wörter zu merken hat, die nur allein in der Titulatur üblich ſind, wobey man noch beſonders wieder behalten muß, wie dieſe Benennungen im Range auf einander folgen, und welchen Perſonen man dieſelben beyzulegen hat. Von der Titulatur oder Anrede iſt noch die Benennung, die man im Briefe ſelbſt gegen jemand gebraucht, zu unterſcheiden. Man theilt die Titulaturen am füglichſten in die weltlichen und geiſtlichen ein.

Die weltlichen Titulaturen folgen alſo auf einander:

In der Anrede.	Im Briefe ſelbſt.
Allerdurchlauchtigſter, Großmächtigſter.	**Ew. kaiſerl. (königl.) Majeſtät.**
Durchlauchtigſter.	**Ew. kaiſerliche (königliche) Hoheit.**
	Ew. hochfürſtl. (herzogl.) Durchlauchten.
Erlauchter.	**Ew. Hochreichsgräfl. Erlauchten (Excellenz)**
Hochgeborner.	**Ew. Hochgräfl. (Hochfreyherrl.) Hochgeb. oder Ew. Hochgeb. oder Ew. Hochgräfl. Gnaden (Excellenz) ꝛc.**

Reichs-

In der Anrede.	Im Briefe ſelbſt.
Reichsfreyhochwohlgeborner.	Ew. reichsfreyhochwohlgeb. Gnaden (Excellenz).
Hochwohlgeborner.	Ew. Hochwohlgeb. oder Ew. Hochwohlgeb. Gnaden.
Wohlgeborner.	Ew. Wohlgeb.
Hochedelgeborner.	Ew. Hochedelgeb.
Hochedler.	Ew. Hochedl.
Hochwohledler.	Ew. Hochwohledl.
Wohledler.	Ew. Wohledl.

Die geiſtlichen Titulaturen ſind in ihrer Ordnung folgende:

In der Anrede.	Im Briefe ſelbſt.
Hochwürdigſter.	Ew. Eminenz. Ew. biſchöfl. Gnaden.
Hochwürdiger.	Ew. Hochwürd. oder Ew. Hochwürd. Magnificenz.
Hochehrwürdiger.	Ew. Hochehrwürden oder Ew. Hochehrwürd. Magnificenz.
Hochwohlehrwürdiger.	Ew. Hochwohlehrwürd.
Wohlehrwürdiger.	Ew. Wohlehrwürd.
Ehrwürdiger.	Ew. Ehrwürd.

Im Briefe ſelbſt ſind die Abkürzungen, ſo wie ſie hier angeſetzt ſind, gebräuchlicher, als die völlig ausgeſchriebenen Wörter. Wenn am Ende der Abkürzung ein l iſt, ſo pflegt man es im Schreiben unten mit einem Bogen zu verlängern, ſo daß es faſt einem geſchriebenen E gleichſieht. Doch kann das l auch ganz wohl ſeine eigene Geſtalt behalten. An das b pflegt man noch überflüſſiger Weiſe ein ſolches l zu ſetzen, welches bis jetzt noch faſt die allgemeine Mode iſt. An das d muß man kein ſolches l anhängen, ob man es gleich ebenfalls mit einem Zuge verſehen kann. Will man aber dergleichen abgekürzte Wörter ganz ausſchreiben, ſo muß man ſie nicht falſch ſchreiben; nähmlich nicht Eure Majeſtäten, ſondern Eure Majeſtät (wenn ich eine einzelne hohe Perſon anrede), nicht Euer Hochedelgeboren u. d. gl. ſondern Eure Hochedelgebornen, nicht Eure gräflichen, freyherrlichen ꝛc. Gnaden, ſondern Eure gräfliche ꝛc. Gnaden, nicht Eure Hochehrwürdigen oder Hochehrwürdigkeit, ſondern Eure Hochehrwürden (nähmlich im Nominativ und Accuſa-

Accuſativ; denn im Genitiv und Dativ ſollte es freylich heißen, wenn man alles ganz ausſchriebe, **Eurer gräflichen Gnaden, Eurer Hochedelgebornen, Eurer Hochwürden**). Im Leſen pflegt man beſtändig **Eur** zu ſagen, es mag **Eure** oder **Eurer** da ſtehen. Im Reden bedienet man ſich beſtändig des **Ihro** durch alle Caſus, **Ihro Hochwürden** ꝛc. und es wäre billig, da man jetzt die Anrede Sie gebraucht, daß man auch im Schreiben das **Ihro** annähme; denn das **Eure** ſchickt ſich nur zu der Anrede Ihr.

Es fragt ſich nun, welchen Perſonen eine jede von dieſen Titulaturen zukomme? und da hat man die allgemeine Regel zu merken, daß man lieber zu viel als zu wenig thun müſſe, weil das erſtere nicht ſo leicht übel genommen wird, als das letztere. Iſt man viel geringer, als derjenige, an den man ſchreibt, ſo kann man ihm ſchon einen Titel geben, der um einen Grad höher iſt, als andere ihm denſelben ertheilen, die nicht mehr thun, als was recht iſt. Iſt jemand ein eitler, eingebildeter Thor (und deren gibt es nicht wenige), ſo muß man ihm um deſto mehr denjenigen Titel geben, den er ſich für anſtändig hält, er mag ihm nun zukommen oder nicht.

Was nun ins beſondere die **weltliche Titulatur** betrifft, ſo iſt **Allerdurchlauchtigſter, Großmächtigſter** nur für Könige und Kaiſer. Kaiſerliche und königliche Prinzen erhalten, wie Fürſten und Herzoge, die Benennung **Durchlauchtigſter**; nur haben ſie im Briefe ſelbſt den Titel **Ew. kaiſerliche, Ew. königliche Hoheit**. Den Titel **Erlaucht** geben Einige vornehmen Reichsgrafen.

Hochgeboren kommt eigentlich nur den Grafen zu; man gibt ihn auch, aus Höflichkeit, vornehmen Freyherren und großen Statsminiſtern. Im Briefe ſelbſt erhalten Statsminiſter und alle diejenigen, die in ihrer Art ein dem Statsminiſter gleiches Anſehen haben (z. B. die wirklichen Geheimenräthe einiger kleinen Für-

ſten),

ſten), den Titel Ew. Excellenz (*). Dieſes kommt auch jedem General zu, der mehr als Generalmajor, (Generalfeldwachtmeiſter) iſt. Daß einige academiſche Perſonen, oder wohl gar einige Lehrer auf großen Gymnaſien, den Titel Excellenz verlangen, iſt etwas viel gefordert. Einen engliſchen Lord nennet man Ew. Herrlichkeit, welches Einige anſtatt der Benennung Excellenz auch unter uns einzuführen, vergebens verſucht haben.

Hochwohlgeborner, kommt eigentlich nur Freyherren und Edelleuten zu; doch verlangen ihn einige vornehme Geheimeräthe, Regierungsräthe ꝛc.; wenigſtens wird er ihnen von Geringern jetzt faſt durchgängig, und öfters ſo gar von höhern Perſonen, gegeben.

Wohlgeborner, nennt man jetzt keinen Edelmann mehr; man müßte denn viel mehr ſeyn, als er ſelbſt. Alſo iſt dies der Titel vornehmer bürgerlicher Perſonen in Civildienſten geworden. Geheimeräthe, Präſidenten, Regierungsräthe, (Kammergerichtsräthe, Juſtiz-Räthe, Kanzelleyräthe), Kammerräthe, (Kriegsräthe), und überhaupt alle Räthe (**), ingleichen Directores von Collegiis, können ihn gewiſſer Maßen als ein Recht fordern. Jetzt fängt man an, mit dieſem Titel **Wohlgeboren**, noch weiter zu gehen, und gibt ihn beſonders auch denjenigen, die ſolche Bedienungen bekleiden, womit ſonſt oft der Titel eines Rathes verbunden zu ſeyn pflegt, ob ſie ihn gleich noch nicht erhalten haben. Dies findet z. B. bey den Burgemeiſtern und andern Magi-

ſtrats-

(*) Iſt derjenige, an den man ſchreibt, ein Graf oder Freyherr, ſo heißt es, wenn ihm dieſe Benennung zukommt, Ew. Hochgräfliche, Ew. Hochreichsgräfliche, Ew. Hochfreyherrliche Excellenz. Hingegen iſt Ew. Hochwohlgeb. Excellenz nicht gebräuchlich, und man ſagt Ew. Excellenz ſchlechtweg dafür. Ew. Erlauchten iſt mehr, als Eure Excellenz, hat aber gemeiniglich den Zuſatz hochreichsgräflich.

(**) Bloß die Commercienräthe ſcheinen keinen gegründeten Anſpruch darauf zu haben; allein man ertheilt ihnen denſelben doch gern, um nicht einen oder den andern böſe zu machen.

ſtratsperſonen anſehnlicher Städte, Reſidenten, Agenten, Oberamtleuten, ingleichem den ordentlichen weltlichen Profeſſoren auf Univerſitäten und ganz großen Gymnaſien, Statt. Officiere von bürgerlichem Stande, nennet man lieber **Hochwohlgeboren** als **Wohlgeboren**; doch iſt es möglich, daß Leute von altem Adel in dieſem Stücke anders verfahren, als die Briefſteller.

Der faſt allgemeine bürgerliche Titel aller vorher nicht genannten Perſonen, iſt **Hochedelgeborner**, und ich halte es in der That für das rathſamſte, ihn jedermann zu geben, dem man überhaupt einen Titel geben will, und die niedrigern Titulaturen (**Hochedel** ꝛc.) ganz wegzuwerfen. Denn bey manchen iſt es genug, wenn man mit Sie anredet, und was kann z. B. ſchlechten Handwerkern daran gelegen ſeyn, ob ſie überhaupt einen Titel erhalten? Unterdeſſen hat man die übrigen S. 668 genannten Titel noch, mit denen man nach Belieben verfahren kann. Will man jemanden nicht **Hochedelgeboren** nennen, (und das wollen Leute, die ihren Stand fühlen, oft nicht,) ſo nenne man ihn **hochedel**, und wenn das noch zu hoch iſt, **hochwohledel** ꝛc. **Wohledelgeborner**, welcher übrigens mehr iſt, als **Hochedler**, ingleichem **Ehrſamer**, **Wohlehrenfeſter** u. a. kommen ganz ab. Kaufleute pflegen ſich unter einander noch oft **Hochedler**, und im Briefe ſelbſt auch wohl **E. E.** d. i. **Eure Edlen**, zu nennen. Von Andern werden ſie ohne Weigerung **hochedelgeboren** genannt.

Einer der unbeſtimmteſten Titel, wobey es ſehr auf die Gewohnheit jedes Ortes ankommt, wem er ertheilt werden muß, iſt **Ew. Magnificenz**. Die Rectoren und Prorectoren der Univerſitäten erhalten ihn, ſo lange ſie dieſe Würde bekleidet haben, ſo gar in gemeinen Reden. In Briefen pflegt man auch diejenigen, die ſchon einmahl dieſe Würde bekleidet haben, ſo anzureden. Auf einigen Univerſitäten verlangen alle Profeſſoren Magnificenzen zu ſeyn. Nicht weniger machen die

Burge-

Burgemeiſter, auch wohl Rathsherren, in vielen Reichs- und andern großen Städten, Anſpruch darauf. Endlich iſt es hin und wieder gebräuchlich, die Generalſuperintendenten und Hofprediger ſo zu nennen. Wer im Briefe Ew. Magnificenz heißt, wird in der Anrede Magnifice genannt; z. B. die Anrede eines Prorectors, welcher Doctor der Gottesgelahrtheit iſt, heißt: *Magnifice*, Hochwürdiger, und im Briefe wird er Ew. Hochwürdige Magnificenz genannt.

Unter den geiſtlichen Titulaturen, kommt Hochwürdigſter nur Erzbiſchöfen, Biſchöfen und großen Prälaten, zu. Prinzen, oder Grafen aus regierenden Häuſern, heißen, wenn ſie auf irgend eine Art zum geiſtlichen Stande gehören, Hochwürdigſter Prinz, im Briefe ſelbſt aber werden ſie als Prinzen betitelt, königliche Hoheit, hochfürſtl. Durchlaucht &c. Erzbiſchöfe heißen im Briefe Ew. Erzbiſchöfliche Gnaden, Biſchöfe Ew. Biſchöfliche Gnaden, Cardinäle Ew. Eminenz, Prälaten Ew. Hochwürden und Gnaden. Aebte proteſtantiſcher Klöſter heißen durchgängig nur Hochwürdiger. Dieſes Hochwürdiger kommt allen vornehmen Geiſtlichen zu, nähmlich Doctoren, Conſiſtorialräthen, Hofpredigern und anſehnlichen Pröpſten, ingleichem auch Domherren und vornehmen Canonicis. Aus Höflichkeit erhalten es auch wohl Profeſſoren der Gottesgelahrtheit, die keine Doctoren ſind, und ſo gar die geringern Canonici, die ſonſt auch mit Hochedelgeb. oder allenfalls Wohlgeb., wenn ſie aber ja geiſtlich betitelt werden, mit Hochehrwürdiger vollkommen zufrieden ſeyn können.

Für Inſpectoren und für ſolche Pröpſte, die weiter nichts als Inſpectoren ſind, ſie mögen nun Pröpſte oder Inſpectoren heißen, iſt die allgemeine Titulatur der Prediger, Hochehrwürdiger, genug. Einige wollen den Landgeiſtlichen nur Hochwohlehrwürdiger geben; aber es iſt beſſer, daß alle Diener des göttlichen Wortes einerley

ley Titel führen, die vorher genannten Hochwürdigen ausgenommen. Von den Betitelungen *Magnifice* und Ew. Magnificenz, ſ. S. 671, f.

Den Titel Hochwohlehrwürdiger pflegen diejenigen, welche die Schulleute, als Schulleute betrachtet, mit unter die Geiſtlichen rechnen, denjenigen Lehrern öffentlicher Schulen, die, weil ſie nicht Profeſſoren ſind, auf den Titel Hochehrwürdiger keinen Anſpruch machen können, zu ertheilen, wenn ſie ihnen eine rechte Ehre anzuthun meinen; Andere nennen die Schulleute, wenigſtens die geringern, nur Wohlehrwürdiger; aber überhaupt ehrt man Schulleute wohl dadurch eben nicht ſonderlich, wenn man ſie, ihrem Amte nach, zu der Geiſtlichkeit rechnet, ob ſie gleich ihren Studien und ihrem weitern Fortkommen nach, meiſtens Geiſtliche ſind. Man gebe ihnen alſo den Titel Hochedelgeboren, und verſpare den Titel Hochwohlehrwürden für angeſehene Kirchendiener, die keine Prediger ſind. Dergleichen ſind die Cantores an großen Hauptkirchen. Ein Candidat der Gottesgelahrtheit heißt hochedelgeboren oder hochedel, nach Beſchaffenheit der Umſtände; hochwohlehrwürdig gibt man ihm nur höchſtens alsdann, wenn er bereits zu einem Predigtamte berufen iſt. Die geringern Cantoren heißen, wenn ſie nicht zugleich Schulleute ſind, Wohlehrwürdiger. Die Küſter, Klingebeutelträger, Hochzeit- Leichen- und Gevatterbitter, ingleichem Calcanten und Kirchenknechte, können nur in ſehr uneigentlichem Verſtande zur Geiſtlichkeit gerechnet werden, und brauchen alſo, wenn man nicht mit ihnen Scherz treiben will, keine geiſtliche Betitelung, ſondern entweder eine weltliche, oder gar keine.

Man nennet niemand ſchlechtweg nach der bisher angeführten Titulatur, ſondern man fügt in der Anrede noch Höflichkeitsbenennungen hinzu, ſo daß ſie gewöhnlicher Weiſe 2, oder auch wohl 3 Zeilen beträgt. Die ordentliche Titulatur macht nähmlich die erſte Zeile aus;

die zweyte heißt hochzuehrender, inſonders hochzuverehrender, höchſtzuverehrender Herr ꝛc. Hinter Herr wird der Ehren- oder Freundſchafts- und Verwandtſchaftsnahme hinzu geſetzt; z. E. hochzuehrender Herr Vetter, inſonders hochzuehrender Herr Secretär, höchſtzuverehrender Herr Geheimerath. Vor dieſen Benennungen findet auch werthgeſchätzter und theuerſter Statt, welches vor dem bloßen Worte Herr nicht gebräuchlich iſt. Man kann auch den Ehrennahmen bis in die dritte Zeile verſchieben, wenn die zweyte Zeile bloß den Nahmen Herr enthält; z. E. Hochwürdigtr, Hochgelahrter Herr, Höchſtzuverehrender Herr Oberhof-Prediger. Iſt außer dem Ehrennahmen noch eine andere Benennung da, ſo wird dieſe bis in die dritte Zeile verſchoben; z. E. Wohlgeborner Herr, Höchſtzuverehrender Herr Geheimerath, Theuerſter Gönner. Wer als Gelehrter einiger Maßen bekannt iſt, oder in einer Bedienung ſteht, die nur der Gelehrſamkeit wegen ertheilt zu werden pflegt, heißt Hochgelahrter. Hochwohlgelahrter und Wohlgelahrter (die weniger seyn ſollen als Hochgelahrter), können ganz wegfallen. Hinter Hochgelahrter darf kein anderer Titel folgen, als der einen Gelehrten von Profeſſion anzeigt; z. E. man kann wohl ſchreiben Hochehrwürdiger, Hochgelahrter Herr Rector, Hochgelahrter Herr Profeſſor, aber nicht Hochgelahrter Herr Kriegsrath, ſondern Kriegsrath muß alsdann bis in die dritte Zeile verſparet werden. Vornehme Kriegsbediente, auch wohl vornehme Stats-Bediente, die über gewiſſe Angelegenheiten dem Oberbefehl führen, heißen hochgebiethend; z. E. Hochwohlgeborner Herr, Hochgebiethender Herr Generallieutenant. Gnädiger Herr wird dem ohne Bedienung lebenden Adel ohne Ausnahme gegeben. Bey denen, die eine Bedienung haben, kann man ihn oft weglaſſen. Subaltern-Officiere, Referendarii, u. d. gl. ſehen das Gnädiger Herr nicht gern. Wer Gnädiger Herr in der

Anrede

Anrede heißt, wird im Briefe ſelbſt Ew. Hochwohlgeb. Gnaden, auch wohl Ew. Hochwohlgeb. oder Ew Gnaden ſchlechtweg genannt. Wenn jemand zugleich eine weltliche und eine geiſtliche Stelle bekleidet, ſo hat die geiſtliche Titulatur den Vortritt. Z. B. ein Edelmann, der zugleich Domherr iſt, heißt Hochwürdiger, Hochwohlgeborner Herr ꝛc. (im Briefe Ew. Hochwürdige Gnaden) und ein Prediger, der zugleich Geheimerath iſt, Hochwohlgeborner, Hochehrwürdiger Herr. Vier Zeilen Anrede macht man nicht gern; z. E. anſtatt:

Hochwohlgeborner Herr,
Gnädiger Herr,
Höchſtgebiethender Herr General,
Höchſtzuverehrender Gönner,

ſchreibt man nur:

Hochwohlgeborner Herr,
Höchſtgebiethender Herr General,
Höchſtzuverehrender Gönner.

Bloß in dem einzigen Falle kann die Anrede 4 Zeilen lang werden, wenn jemand (nach S. 672) mit Magnifice angeredet wird; z. E.

Magnifice,
Hochwürdiger,
Hochgelahrter Herr,
Höchſtzuverehrender Herr Generalſuperintendent.

Dreyerley iſt noch bey dem Schreiben der Anrede zu bemerken: 1) daß man jede Zeile mit einem großen Anfangsbuchſtaben ſchreiben müſſe, welcher wieder wegfällt, wenn das Wort nicht mehr in der Zeile voran ſteht, (z. E. man ſchreibt zwar in Hochzuehrender Herr ein großes H, aber Inſonders hochzuehrender Herr mit einem kleinen); 2) daß es nicht nöthig ſey, in der Mitte eines Ehrenwortes einen großen Buchſtaben zu gebrauchen (z. E. Hochzuehrender Herr, nicht Hochzu Ehrender Herr, wiewohl HErr, wenigſtens im Schreiben, ziemlich gebräuchlich iſt); 3) daß hinter

jeder Zeile ein Comma, aber nicht ein Ausrufungszeichen, ſtehen müſſe.

Es haben viele die Frage aufgeworfen, ob es nicht beſſer ſey, uns, nach Art der Franzoſen und anderer Völker, der vielen Titulaturen gänzlich zu enthalten; aber die Titulaturſucht iſt nun einmahl zu ſehr eingeriſſen, und alſo muß es vor der Hand ſein Bewenden dabey haben. So bald jemand die Titulatur verbittet, ſo kann man ihn, nach franzöſiſcher Art, kurzweg Mein Herr, oder allenfalls Hochzuehrender Herr ꝛc. nennen. Briefe unter Freunden und Verwandten erfordern auch ſo viele Umſtände nicht. Nur wenige ſchreiben an ihren Vater Hochedelgeborner Herr, Hochzuehrender Herr Vater, obgleich manche nicht nur dies thun, ſondern ſo gar den Bedienungsnahmen noch wohl hinzu fügen. Iſt man ſeinen Verwandten ganz fremd, oder ſind ſie viel höher, als wir, ſo läßt man entweder den Verwandtſchaftsnahmen aus Beſcheidenheit ganz weg, oder man ſetzt doch ihren völligen Titel vor. Vertrauten Freunden braucht man zu freundſchaftlichen Anreden keine Vorſchriften zu geben. Sie wiſſen es ohnehin ſchon, ob ſie ſich Wertheſter Freund, oder Beſter Freund, oder Theuerſter Freund, oder Mein Wertheſter, oder gar bey ihrem Geſchlechtsnahmen (Mein lieber Schulze ꝛc.) oder Vornahmen nennen ſollen. Dies letztere iſt auch die Art an ganz geringe Leute zu ſchreiben: mein lieber Jacob, mein lieber Meiſter Breme. Ja, man kann auch die Anrede in den Brief ſelbſt einrücken, (Sie haben vollkommen Recht, beſter Freund), oder ſie, nach Art der Billette, ganz weglaſſen.

Auch an das Frauenzimmer gebraucht man die Titulaturen, aber lange nicht ſo allgemein und häufig. Gemeiniglich ſchreibt man nur Hochzuehrende Mademoiſelle, Hochzuehrende Frau, oft auch nur Mademoiſelle oder Madame ſchlechtweg, und in Anſehung der freundſchaftlichen Benennungen wird es gehalten, wie bey den Mannsperſonen. Sonſt aber richtet ſich die Titulatur des Frauenzimmers nach dem Stande ihrer Männer und Väter, und man ſchreibt z. E. an eine Königinn:

Allerdurchlauchtigſte,
Großmächtigſte Königinn,
Allergnädigſte Königinn und Frau;

an eine Gräfinn: Hochgeborne,
Gnädigſte Gräfinn,
Gnädigſte Gräfinn und Frau.

Wegen des Titels Frau iſt zu bemerken, daß derſelbe auch allen unverheuratheten Prinzeſſinnen, regierenden Aebtiſſinnen und Gräfinnen von regierenden Häuſern, gegeben wird. Gräfinnen, deren Väter keine eigentliche Grafſchaft, ſondern nur Landgüter beſitzen, heißen bloß: Hochgeborne,
Gnädige Gräfinn (oder Comteſſe).

Wenn ein adeliges Frauenzimmer einen bürgerlichen Mann hat, der nicht von gar zu ſchlechtem Stande iſt, ſo läßt man ihr den Titel Hochwohlgeborne; außerdem muß ſie mit der bürgerlichen Titulatur zufrieden ſeyn. Im Briefe ſelbſt aber wird es mit den Benennungen Ew. Majeſtät, Ew. kaiſerliche (königliche) Hoheit, Ew. Hochfürſtliche Durchlauchten, Ew. Hochreichsgräfliche Erlauchten, Ew. Hochgräfliche Excellenz oder Gnaden, Ew. Hochwohlgeb. Gnaden, Ew. Gnaden, Ew. Hochwohlgebornen, Ew. Wohlgebornen, Ew. Hochedelgebornen und Ew. Hochedlen, vollkommen eben ſo gehalten, wie bey dem männlichen Geſchlechte. Beſonders muß man nicht vergeſſen, diejenigen verheuratheten Frauenzimmer Ew. Excellenz zu betiteln, deren Männern dieſe Benennung zukommt, oder die für ihre eigene Perſon eine ſo hohe Bedienung haben, z. B. den Oberhofmeiſterinnen an ſolchen Höfen, wo [illegible] Oberhofmeiſter die Excellenz erhält. Ein Frauenzimmer, die ſich durch Schriften bekannt gemacht hat, nimmt es ſo leicht nicht übel, wenn man ſie bey der übrigen Titulatur auch Hochgelahrte nennt; ſonſt aber erhält eine Frau dadurch, daß ſie einen Mann vom gelehrten Stande hat, auf dieſen Titel keinen Anſpruch. Auf gleiche Art iſt es mit der geiſtlichen Titulatur, die eben ſo wenig vom Vater ſeinen Kindern, und vom Manne ſeiner Frau, mitgetheilt wird. Die Frau eines vornehmen

men Geiſtlichen heißt alſo Wohlgeboren, die Frau oder Tochter eines Predigers oder Schulmannes Hochedelgeboren ꝛc. Hingegen heißen vornehme Frauenzimmer, welche Mitglieder hoher Stiftsorden ſind, Hochwürdig; diejenigen, welche zu geringern Stiftern und Klöſtern gehören, behalten die bürgerliche Titulatur.

Der Brief ſelbſt wird hinter einander fort, oder wenn mehrere Materien darin vorkommen, in verſchiedenen Abſätzen geſchrieben. Wenn man jemand einen Brief in die Feder ſagt, ſo bedient man ſich alsdann der Worte a linea, um anzuzeigen, daß er einen neuen Abſatz machen, oder eine neue etwas eingerückte Zeile anfangen müſſe.

Zur Unterſchrift würde es genug ſeyn, wenn man zur rechten Hand unten ſeinen Nahmen, und linker Hand den Ort und den Tag des Schreibens ſetzte; aber die Gewohnheit hat eine Schlußverſicherung eingeführt, wobey beynahe eben ſo viel zu merken iſt, als bey der Anrede. An einen Freund ſchreibt man am kürzeſten: Ich bin

(Ihr oder Dero)

aufrichtigſter Freund.

Unter aufrichtigſter Freund kommt der Nahme, und gegenüber zur linken Hand in der erſten Zeile der Nahme des Ortes (Berlin), in der zweyten Tag und Jahr (den 1 Sept. 1784). Das iſt bey einem Freunde; aber bey andern, die nicht ſo vertraut mit uns ſind, werden mehrere Complimente erfordert. 1) Anſtatt ich bin ſagt man, nach Beſchaffenheit der Umſtände, ich verharre, ich bin (verharre) mit vieler (großer, größter, vollkommner, vollkommenſter, unveränderlicher) Hochachtung; ich werde nie aufhören zu ſeyn; ich verharre bis an das Ende meines Lebens; ich habe die Ehre, mit vollkommenſter Ehrerbiethung zu verharren; ich erſterbe in unterthänigſter Ehrfurcht (tiefſter Ehrerbiethung) u. ſ. w. 2) Anſtatt des Dero oder

Ihr

Ihr wiederhohlt man entweder die ganze Anrede, und läßt Ihr oder Dero weiter nach unten zu darauf folgen; oder man wiederhohlt auch nur den Titel, den man im Briefe gebraucht hat; z. B. Ich verharre Ew. Hochedelgeb. ergebenſter Diener; oder endlich, man nimmt auch noch die letzte Zeile der obern Anrede im Genitiv dazu, z. E. ich verharre

Ew. Hochedelgeb.
Meines hochzuehrenden Herrn Rathmannes
gehorſamſter Diener.

3) Anſtatt des aufrichtigſten Freundes, gibt es viele höfliche Benennungen, die nach dem Range der Perſonen, an die man ſchreibt, eingerichtet werden. Man ſchreibt nähmlich auch ergebenſter Freund und Diener, ergebenſter Freund und gehorſamſter Diener, ſchuldigſter Diener, bereitwilligſter Diener, gehorſamer Diener, gehorſamſter Diener, ganz gehorſamſter Diener, unterthänigſter Diener, gehorſamſter Knecht, unterthänigſter Knecht, allerunterthänigſter Knecht. Zuweilen wird auch noch ſonſt wohl eine Benennung beygefügt, dergleichen die iſt, wenn Prediger ſich jemandes Fürbitter bey Gott nennen. An gemeine Perſonen läßt man Diener weg; das aber fällt ins Lächerliche, wenn Privatperſonen, nach Art großer Herren, ſich jemandes wohlgewogenen, oder wohlaffectionirten, oder gar ſeine gnädige Herrſchaft nennen. Unter ſeinen Nahmen ſetzt man zuweilen ſein Amt, damit der andere wiſſe, wie er die Aufſchrift der Antwort einzurichten habe, zuweilen auch die Straße und das Haus, wo man wohnt, wofern man dieſe Bemerkung nöthig findet; nur muß man dieſes nicht in mehrern Briefen hinter einander thun, wie Einige pflegen, die dadurch weiter nichts als Unverſtand oder Stolz verrathen. Verheurathete Frauenzimmer fügen auch ihren väterlichen Nahmen an Unbekannte bey, damit ſich dieſelben in der Aufſchrift darnach richten können.

Die Bemerkung des Ortes und des Tages geſchieht von Einigen, beſonders von Kaufleuten, nicht dem Nahmen gegenüber zur linken Hand, ſondern gleich zu Anfange des Briefes noch vor der Anrede, ganz zur rechten Hand. Einige ſetzen alsdann dem Orte und Tage gegenüber ganz zur linken Hand den Nahmen der Perſon, an die der Brief gerichtet iſt; z. B.

Herrn Cuno in Amſterdam. Hamburg.
d. 10 Aug. 1784.

Das letzte hat für den Briefſchreiber ſelbſt den Vortheil, daß er beym Zuſammenlegen nicht den unrechten Brief nehme, oder daß er ihn auch durch einen andern zuſammen legen, und durch eben denſelben die Aufſchrift darauf machen laſſen kann. Ort und Tag an der Spitze des Briefes können wohl nicht viel helfen; das erſte, was man zu wiſſen verlangt, iſt der Nahme des Abſenders; alſo müßte man den noch viel eher dem Briefe vorſetzen. Doch am Ende iſt es freylich gleich viel, ob Ort und Datum vor oder hinten ſteht, wenn beydes nur nicht ganz und gar weggelaſſen wird, wodurch bey Briefen von Wichtigkeit zuweilen viel Verwirrung entſteht. Ein noch größerer Fehler iſt, wenn man ſeinen Nahmen wegläßt, da alsdann der Empfänger nicht weiß, an wen er ſeine Antwort zu richten habe. Ein einziger Fall kann ſich eräugnen, wo es offenbar beſſer iſt, Ort und Tag gleich beym Anfange des Briefes zu melden. Man ſchreibt nähmlich oft an gute Freunde, ohne daß man weiß, wie bald man den Brief abſchicken werde. Da ſetzt man nun oben den Tag, an welchem man zu ſchreiben angefangen hat. An einem andern Tage fährt man im Briefe fort, nachdem man ein neues Datum eingerückt; und ſo können alle Tage eines Monathes in einem einzigen Briefe ſtehen, wenn man nahmlich ſo lange darüber geſchrieben hat. Iſt der Brief auf Reiſen geſchrieben, ſo iſt es ebenfalls am bequemſten, ſo die Oerter anzuzeigen, wo man ſeinen Brief fortgeſetzt hat. Hierdurch erſpart man die Weitläuftigkeiten, die man bey der gewöhnlichen Art, Ort und Tag erſt am Ende zu bemerken, machen muß. In Briefen an Vornehmere ſetzt man Ort und Tag nie gern voran.

Noch pflegen Einige ihrem Nahmen gegenüber, (unter die Beſtimmung des Tages, wenn ſie dieſelbe bis ans Ende verſparen,) die Anmerkung in Eil, oder in großer Eil, oder in größter Eil, zu ſetzen. Manche vergeſſen dieſes Förmelchen nie, weil ſie gern für geſchäftige Leute angeſehen ſeyn wollen. Hat man über Mangel der Zeit zu klagen, ſo läßt ſich das im

Briefe

Briefe ſelbſt auch anbringen, ob es gleich auch da zuweilen lächerlich wird. (In größter Eile habe ich die Ehre zu melden; ſo fangen Einige faſt jeden Brief an). An Vornehmere muß man nie in Eile ſchreiben, wenn es ſich ändern läßt, und alſo es noch viel weniger darunter ſetzen; erfordern es aber die Umſtände, ſo bezeugen dieſe die Eilfertigkeit ſchon ſelbſt genugſam.

Einige ganz beſondere Umſtände können es nothwendig machen, ſo gar die Stunde des Tages zu bemerken, in welcher man geſchrieben, z. B. wenn man von einem Kranken, von einer noch fortwährenden Feuersbrunſt, u. ſ. w. Nachricht ertheilt.

Wenn man keinen Kalender bey der Hand hat, und die Zahl des Monathstages nicht weiß, ſo hilft man ſich, ſo gut man kann, mit dem Nahmen des Wochentages, z. B. am Sonntage Palmarum, am Montage nach *Dom. 12. poſt Trin.* (d. i. Dominica duodecima poſt Trinitatis, dem zwölften Sonntage nach Trinitatis); doch muß man bedenken, daß dergleichen Beſtimmungen manchem nicht viel helfen können, weil er darüber den Kalender nachſehen muß.

Diejenigen, welche in Oertern wohnen, oder nach ſolchen Oertern ſchreiben, wo der verbeſſerte Kalender noch nicht eingeführt iſt, ſondern der alte julianiſche noch beybehalten wird, pflegen erſt das Datum des julianiſchen, und unter denſelben den Tag des gregorianiſchen Kalenders zu ſetzen, z. B. den $\frac{17}{28}$ März. Jenes wird der alte, dieſes aber der neue Styl genennet. Andere wollen durch einen Bruch den Monath und ſeinen Tag, an welchem ſie ſchreiben, andeuten, z. B. mit $\frac{3}{28}$ bezeichnen ſie durch die 3 den dritten Monath des Jahres, und durch die 28 den acht und zwanzigſten Tag deſſelben, und alſo den 28 März.

Wenn man in einem Briefe etwas vergeſſen hat, oder, wenn nach Endigung des Briefes noch etwas wichtiges vorgefallen iſt, ſo ſetzt man noch unter die Unterſchrift ſeines Nahmens eine ſo genannte Nachſchrift oder ein Poſtſcript. Es iſt ſehr gewöhnlich, den Nachſchriften die Buchſtaben N. S. (d. i. Nachſchrift) oder P. S. (Poſtſcriptum) vorzuſetzen; man ſieht aber wohl, daß dieſes von gar keinem Nutzen ſeyn könne; denn es iſt ja an und für ſich ſchon klar, daß es eine Nachſchrift und kein Stück des Briefes ſelbſt ſey. Gemeiniglich rührt es aus Unachtſamkeit her, wenn man Nachſchriften macht. Daher darf man ſie an Perſonen, de-

nen man Ehrerbiethung ſchuldig iſt, nie anders, als im Falle eines plötzlich vorgefallenen Umſtandes, wodurch es unmöglich gemacht wird, den Brief wieder umzuſchreiben, gebrauchen. Es verſteht ſich aber, daß dieſer Umſtand für denjenigen ſelbſt wichtig ſeyn muß, an den man ſchreibt; denn wenn er bloß für uns wichtig iſt, ſo iſt die Unhöflichkeit eben ſo wohl da, als wenn wir die größte Kleinigkeit gemeldet hätten. Wenigſtens muß man, wenn man ſchlechterdings an Höhere ein Poſtſcript beyzufügen genöthigt iſt, ſich deswegen auf eine geſchickte Art entſchuldigen. An einigen Leuten hat man bemerkt, daß ihre Nachſchriften immer länger zu werden pflegen, als ihre Briefe ſelbſt; an andern, daß ſie immer einerley Sache in die Nachſchrift bringen. Beydes wird lächerlich. Noch andere ſchließen ihre Poſtſcripte immer mit Adieu, welches ſie ſich aber abgewöhnen müſſen, wenn ſie nicht zu dem gemeinen Haufen gerechnet werden wollen.

Sonſt hat man beym Schreiben der Briefe noch folgendes zu bemerken: 1. Man wählt an Perſonen, denen man Hochachtung ſchuldig iſt, gutes feines beſchnittnes Papier, und gute ſchwarze Tinte, die aber nicht klebrig ſeyn muß.

Wenn man an hohe Perſonen ſchreibt, nimmt man gemeiniglich auf dem Schnitt vergoldete und ganze Bogen, auch wohl halbe Bogen von großem Format im Quart gebogen. Bey Kaufleuten unter ſich iſt vielfältig der Gebrauch, einen halben Bogen in Folio von oben herunter zu ſchreiben. Des Poſtpapieres bedient man ſich, wenn man Briefe nach ſolchen Orten zu ſenden hat, wohin das Porto theuer iſt; man muß aber ſich dabey in Acht nehmen, daß daſſelbe nicht durchſchlage. Sollte dieſes geſchehen, ſo kann man die beſchriebene Seite auf der andern unbeſchrieben laſſen, und auf einer friſchen anfangen.

Das Beſchneiden eines Briefbogens geſchieht lieber vor, als nach dem Schreiben, weil man ſonſt in Gefahr geräth, von den etwas zu lang gewordenen Zeilen einen Theil der Buchſtaben wegzuſchneiden. Wenn jemand ſeine Zeilen ſchief zu machen pflegt, ſo kann er dieſem Fehler dadurch einiger Maßen wieder abhel-

abhelfen, daß er ſeine Briefe beſchneidet, nachdem ſie bereits geſchrieben ſind. Leute, die viel Briefe zu ſchreiben haben, pflegen ſich ſolches Papieres zu bedienen, das vom Buchbinder beſchnitten iſt, ſo daß ſie die Schere nur beym Umſchlage des Briefes nöthig haben.

2. Man bemühet ſich, ſo gut und leſerlich zu ſchreiben, als man nur kann; und wenn man ja eine ſchlechte Hand ſchreibt, ſo macht man die Buchſtaben lieber groß, als klein, weil dadurch das Ausſehen derſelben etwas erträglicher wird. Weiß man jedoch, daß derjenige, an den man ſchreibt, durch ein Vergrößerungsglas zu leſen pflegt, ſo muß man kleine Buchſtaben machen, weil jede weitläuftige Schrift durch das Glas unangenehm ins Auge fällt. Beſonders unterſchreibe man ſeinen Nahmen recht deutlich.

3. Die Zeilen ſchreibt man in gehöriger Entfernung von einander, und zwar läßt man um deſto mehr Raum dazwiſchen, je vornehmer derjenige iſt, an den der Brief gerichtet iſt.

4. Vor der Anrede bleibt, bey Briefen an ſehr vornehme Perſonen, gute drey Finger breit Platz, etwas weniger nach derſelben, und ungefähr eben ſo viel (als nach der Anrede) an dem linken Rande und unten. Hingegen muß, nach dem rechten Rande zu, nie ein beträchtlicher unbeſchriebener Platz gelaſſen werden, wodurch ein Brief von andern geſchriebenen Aufſätzen und gedruckten Sachen unterſchieden iſt, in welchen immer nach dem äußern Rande, er mag nun nach der rechten oder linken Hand zu ſtehen, ein breiter Rand bleibt.

5. Man fängt die zweyte und die folgenden Seiten des Briefes etwas höher an, als die Anrede auf der erſten, und endigt ſie auch alle gleich tief.

6. Es ſchickt ſich nicht, wenn man an Vornehme ſchreibt, ſeinen Nahmen weit von dem untern Rande zu ſchreiben, wenn er auch dadurch von dem **ich verharre** (ſ. S. 678) noch ſo weit entfernt werden ſollte.

7. Streuſand muß in Briefen an Vornehme nicht gebraucht werden, ſondern man muß ſie von ſelbſt trok-

ken werden laſſen. Unter guten Freunden dürfen manche von dieſen Regeln gar nicht, und die übrigen nicht aufs ſtrengſte beobachtet werden.

Die Billette, welches Briefe ſind, die man an jemand ſchreibt, der an demſelben Orte wohnt, unterſcheiden ſich in der innern Einrichtung von den ordentlichen Briefen vornehmlich dadurch, daß die weitläuftigere Anrede wegbleibt. Man ſetzt nähmlich über den Brief nur die Buchſtaben P. P. (Præmiſſis præmittendis. d.h. mit Voranſchickung alles deſſen, was billig vorangeſchickt werden ſollte), oder P. T. (Pleno Titulo, mit vollſtändigem Titel, d.i. deſſen vollſtändigem Titel ich durch Auslaſſung deſſelben nichts benommen haben will), oder Tit. deb. (Titulo debito, mit gebührendem Titel), oder S.T. (ſalvo titulo, d.i. ohne jemandes Titel zu nahe zu treten), und höchſtens nach demſelben noch Hochzuehrender Herr. Einige machen bloß einen Haken anſtatt der gedachten Buchſtaben. Im Billet ſelbſt werden die gewöhnlichen Titulaturen beobachtet. An ſehr vornehme Perſonen ſchickt man keine Billette, wenn man auch mit ihnen in Einer Stadt wohnt. Größer, als die innere, iſt die äuſſere Unterſcheidung der Billette von den Briefen, wie ich weiter unten zeigen werde.

Die Zuſammenlegung eines Briefes geſchieht entweder mit oder ohne Couvert. Gemeiniglich iſt ein Brief in Quartform; nach dieſer will ich auch die Zuſammenlegung, die man doch beſſer aus dem Zuſehen, als aus Beſchreibungen, lernt, beſchreiben. Ein Brief, der in ein Couvert kommen ſoll, wird zuerſt von der rechten zur linken Seite zuſammen gefalten, ſo daß er die Form eines langen Octavbuches bekommt. Hernach faltet man ihn von oben nach unten herunter, jedoch gemeiniglich ſo, daß der obere Rand von dem untern noch etwann einen guten Querfinger entfernt bleibt; denn ſonſt nähert ſich der Brief der vollkommen viereckigen Geſtalt zu ſehr. Nun wird das Couvert umgeſchlagen, welches

von

von gröbern Papier ſeyn kann, als der Brief ſelbſt. Erſt geſchieht dies von den beyden langen Enden, und hernach von den beyden kürzern. Man ſticht darauf, mit der Spitze einer Papierſchere, einen Punct durch, den man nach dem Augenmaße für den Mittelpunct des Couverts hält. Nach dieſem Punct beſchneidet man das Couvert; das eine untere Blatt gerade zu, und die beyden obern von der Ecke nach dem Mittelpuncte. Was an den ſchmahlen Seiten übrig bleibt, kann entweder in den Brief hinein geſteckt oder abgeſchnitten werden. Wenn ein Brief auf allen vier Seiten beſchrieben iſt, ſo richtet man es ſo ein, daß die Nahmensunterſchrift auf der Petſchaftſeite oben unter der Ecke rechter Hand zu liegen kommt; und eben auf die Art werden auch die Briefe, die weniger als vier beſchriebene Seiten halten, in das Couvert geleget, ſo daß nähmlich die offene Seite der Briefes zur rechten Hand des Siegels, und die zugebogene zur linken Hand liegt. Einige nehmen zu Couverten blaues Papier, aber nur an ſehr gute Freunde.

Briefe ohne Couvert müſſen auf der letzten Seite nicht beſchrieben ſeyn. Die gewöhnliche Art der Zuſammenlegung der letztern iſt folgende. Man legt den aus zwey Quartblättern beſtehenden Brief mit dem Rücken (d. i. mit der durch das Brechen des Bogens entſtandenen Falte) nach ſich, und ſchlägt ihn von der rechten und linken Seite zuſammen. Darauf faltet man ihn mit dem Rücken nach oben zu, ſo daß oben etwann ein daumenbreiter Platz bleibt. Hernach wird das Uebriggebliebene umgeſchlagen, und in daſſelbe das größere Ende hinein geſchoben.

Eine andere Art des Zuſammenlegens läßt ſich am beſten mit einem Quartblatte, welches nur auf Einer Seite beſchrieben iſt, zeigen. Man legt die beſchriebene Seite vor ſich, daß der weiße Rand zur linken Hand oben zu liegen kommt. Nun biegt man den Brief nach oben zuſammen, doch ſo, daß man oben einen

nen guten Finger oder Daumen breit Platz läßt. Das Uebriggebliebene wird umgeſchlagen, hernach der ganze Brief umgekehrt, von beyden Seiten ſo gefalten, daß die Zuſammenfügung ungefähr in der Mitte geſchieht, und zuletzt in einander geſchoben. Durch eine ſolche Zuſammenlegung erhält man zwey Vortheile: 1) daß das Siegel durch einen Neugierigen nicht ſo leicht losgemacht werden kann; denn da es alle 4 Zipfel des Briefes faßt, ſo müßte er es ganz ablöſen, um den Brief eröffnen zu können, und bey andern Briefen darf dieſes kaum halb geſchehen; 2) daß auch durch Herausziehung des Inwendigen nicht eine oder die andere Zeile lesbar wird. Bey andern Briefen ohne Couvert, hat das letztere Statt, wenn man ſie nicht inwendig noch beſonders verſiegelt. Auch bey einem aus zwey Blättern beſtehenden Briefe läßt ſich die letztere Art der Zuſammenlegung mit einigen geringern Veränderungen anbringen.

An vornehme Perſonen bedient man ſich immer eines Couvertes, ingleichem bey Briefen, worin wichtige Zettel oder auch Geld enthalten iſt. Auch iſt ein Couvert deshalb vorzuziehen, weil dadurch die Schrift des Briefes auf keine Art beſchädiget wird.

Kaufleute unter ſich, legen die Briefe compendiös zuſammen, und bedienen ſich keines Couverts. Uebrigens ſteht es nicht kaufmänniſch, einen Brief in mancherley ſeltſame Falten, oder in ein allzu kleines Format, zuſammen zu legen.

Das Zuſammenlegen eines Billets geſchieht auf folgende Art. Man legt es ſo, daß vier Blätter daraus werden, deren äuſſerſte Seiten weiß ſind. Drey Zipfel ſchlägt man durch einen ſcharfen Kniff, der, ſo viel möglich, von Ecke zu Ecke gehen muß, unter, und den vierten ſchlägt man über, um ihn feſt zu ſiegeln. Um Sachen von Wichtigkeit, oder um Billette an vornehme Perſonen, ſchlägt man einen beſondern weißen ganzen oder halben Bogen, und legt ihn

auf

auf die vorher beſchriebene Art zum Zuſiegeln zuſammen. Daß man an Perſonen, die, gegen uns gerechnet, ſehr vornehm ſind, die Billetform nie gebrauchen müſſe, iſt ſchon oben, S. 684, erinnert worden.

Das Zuſiegeln geſchieht entweder mit gutem Lack, (denn das ſchlechte bröckelt ab, kann abgelöſet werden, und fällt übel ins Auge) oder mit Oblaten. Obgleich Oblaten feſter ſiegeln, als Lack, ſo darf doch ein Brief an vornehme Perſonen nie mit Oblaten geſiegelt werden. Wer mit Oblaten ſiegeln will, muß ſolche, ehe er ſie unterleget, nicht allein erſt anfeuchten, ſondern er kann auch die Stelle des Papieres, wo er das Petſchaft drücken will, etwas naß machen, ſo wird das Siegel deſto ſchöner ſich drucken und vorſtellen. Wer ein gewöhnliches Couvert mit einer Oblate ſiegeln will, muß ein viereckiges Stückchen Papier darüber kleben, um das Petſchaft aufdrücken zu können, und doch hat ein ſolches mit Oblate geſiegeltes Couvert inwendig nie die rechte Befeſtigung, wofern man es nicht ausdrücklich erſt trocknen läßt, ehe das äuſſere Siegel aufgedrückt wird.

Wer mit Lack zuſiegeln will, muß das Papier, welches unter das Petſchaft kommt, ſchlitzen, da man denn befinden wird, daß das Lack nach dieſem ſehr ſchwer, und gar unmöglich davon wegzubringen iſt, ohne daß man die kleinen Stückchen des Papieres nicht zerreiſſen ſollte. In Trauerfällen nimmt man ſchwarzes Lack. Iſt die Trauer auf unſrer Seite, ſo machen doch die Briefe an ſehr vornehme Perſonen, wofern es nicht ausdrückliche Berichte eines Todesfalles ſind, eine Ausnahme, und werden roth geſiegelt. Eigentliche Beyleids- oder Condolenz-Briefe ſind in allen Fällen ſchwarz zn ſiegeln; aber ſonſt nimmt man an trauernde Perſonen, wenn man nicht ſelbſt zur Familie gehört, oder ſonſt Trauer hat, kein ſchwarzes Lack, oder ſie müßten, gegen uns gerechnet, ſehr vornehm ſeyn.

Weiße Oblaten gelten in allen Fällen; aber in Trauerfällen gelten ſchwarze nur allein, und die von andern Farben nicht.

Man kann auch mit Mundleim einen Brief zumachen, indem man den Leim etwas naß macht, ſodann den Brief an dem Orte, wo man ſonſt die Oblaten hinzulegen pflegt, beſtreichet, das Petſchaft darauf ſetzt, und ſtark darauf drückt. Wenn es getrocknet iſt, kann den Brief, ohne ihn zu zerreiſſen, niemand aufmachen. Zu dieſem Gebrauche hat man eine beſondere Art mit Zinnober gefärbten Mundleim.

Einen Brief ohne Petſchaft zuzuſchließen, daß er nicht von einem jeden unverletzt eröffnet werden könne. Man lege erſtlich einen Brief, wie gewöhnlich, zuſammen, wie in Fig. 385, mit a b c d verzeichnet iſt. Solcher ſoll bey r geſchloſſen werden. Hernach ſchneide man ein langes ſchmahles Papierchen, ungefähr zwey Mahl ſo lang als e o, in der Breite g h, und lege es doppelt zuſammen. Ferner ſteche man in der Mitte bey l, einen Schlitz nach der Länge herunter, daß man das zuſammengelegte Papier e g h dadurch ziehen könne. Man lege das Papier o e nach der Länge zuſammen, ſtecke es mit dem Theile e durch den erſtgemachten Schlitz, daß der Theil f gegen ſich her ſehe, und ziehe es alſo durch den Schlitz bis an den unterſten Theil in der Länge i u, ſchlage ſolchen Theil, der auſſen bleibt, zu beyden Theilen um, daß er die Geſtalt i k l p q bekomme, lege gleicher Maßen das Stück auf der andern Seite auch um, daß es gerade aufliege, und bey r herab hange. Nachher ſteche man wieder ein wenig unter i bey t dergleichen Schlitz, biege das längliche Papier um r, fahre mit e durch den neugemachten Schlitz, und mache es wie zuvor. Dieſes kann man 3, 4 oder mehr Mahl nach Belieben wiederhohlen. Zuletzt iſt der Brief, der Form nach, auf einer Seite wie auf der andern. Um das Ende des länglichen Papieres aber zu verbergen, mache man noch einen Schlitz, daß derſelbe ſchief hindurch gehe, und doch das Papier e o, welches noch übrig iſt, nicht mit durchſtochen werde. Man ſtecke den Theil e durch den neugeſtochenen Schlitz, ziehe es unten durch ganz behutſam an, wende den Brief um, ſchneide das übrige Stück des länglichen Papieres nahe bey dem Schlitz ab, und überſtreiche es an beyden Orten mit einem Falzbeine, ſo kann man weder Anfang noch Ende daran ſehen.

Auf eine andere und kürzere Art pflegen die Italiäner Briefe, welche weit auf den Poſten laufen müſſen, mit einem Faden zu vernähen, woran weder Anfang noch Ende geſehen wird, der aber doch allem Eröffnen wiederſtehet.

Die Aufſchrift eines Billets pflegt faſt immer Deutſch zu ſeyn. Man ſetzt ſie, wenn es ſeyn kann, auf eben die Seite, wo das Siegel ſteht; ſonſt aber kann ſie auch, wenn daſelbſt kein recht bequemer Platz iſt, auf die andere Seite zu ſtehen kommen. Von den Titeln desjenigen, an den man ſchreibt, wählt man nur den vornehmſten, und dazu ſetzt man die Titulatur, die ihm ſonſt im Briefe ſelbſt gegeben wird (S. 667, f.); z. E.

An des
Königl. Geheimeraths,
Hrn. von Fr.
Hochwohlgeb.

An Leute, die weit niedriger ſind, als wir ſelbſt, können wir Billette auch mit franzöſiſchen Aufſchriften verſehen; z. E.

Pour
Monſieur N.

Der Zuſatz zu Händen, oder zu eignen Händen, iſt faſt in allen Fällen ſo gut als überflüſſig.

Bey Briefen iſt es gewöhnlich, die Aufſchriften Franzöſiſch zu machen; doch werden Briefe an Kaufleute gemeiniglich mit deutſchen Aufſchriften verſehen; z. E.

Herrn
Herrn F. G. Lehmann,
berühmten Kaufmann
zu
F.

oder: Herrn

Herrn J. P.

vornehmen Buchhändler

zu

B.

Einige ſchreiben auch auf gleiche Art an Leute, die in Aemtern ſtehen, und zwar entweder mit einem doppelten Herr, welches gewöhnlicher iſt, oder mit Gebrauch der Titulaturen (Hochedelgeb. ꝛc.); z. E.

An

des Königl. Salzinſpectors

Herrn K.,

Hochedelgeb.

zu

B.

Herrn,

Herrn S. . . .,

Herzogl. Sächſiſchem Oberſchleuſeninſpector,

Zolleinnehmer und Steinfactor

zu

M.

Aber in dem letztern Falle ſind nun die franzöſiſchen Aufſchriften bis jetzt faſt allein in der Mode. Hierzu dient folgende kleine Anleitung, die ich am beſten in eine Anzahl von Anmerkungen zuſammen faſſen kann.

1. Man ordnet die Titel ſo, daß die wichtigſten allemahl voran zu ſtehen kommen; z. E. Oberhofmarſchall, Staatsminiſter, Präſident ſämmtlicher Collegien, Ritter des N. Ordens; Generallieutenant und Chef eines Regiments, Gouverneur von N., Ritter des N. Ordens, Domherr zu S.; Conſiſtorial- und Kirchenrath, Superintendent, Beichtvater des Fürſten. Hiebey iſt noch zu merken, daß, wenn jemand einen academiſchen Titel oder einen Titel der Geburt hat, man denſelben nicht unter ſeine Aemter, ſondern entweder vor oder gleich nach ſeinem Nahmen ſetzt; z. E.

A Monſieur,
Monſieur le Docteur W..,
Conſeiller privé de S. M. le Roi de Pruſſe, &
Membre honoraire de l'Académie de N.

A Monſieur,
Monſieur le Comte de Z..,
Miniſtre d'Etat &c.

A Monſieur,
Monſieur de L..,
Comte de l'Empire, Feldmaréchal-Général des Armées de S. M. &c.

Auch werden die Nahmen der Dörfer, wovon jemand Herr iſt, ſeinen Aemtern zuweilen, beſonders wenn dieſe nicht viel zu bedeuten haben, vorgeſetzt; gemeiniglich ſtehen ſie aber nach; z. E.

A Monſieur,
Monſieur le Comte de S..,
Seigneur de S.., T.. & R.., premier Lieutenant au Regiment de S.

A Monſieur,
Monſieur le Baron de D..,
Grand Maréchal de la Cour de S. M le Roi de N.., Chevalier de l'Ordre de N. Seigneur de Trautmansdorf & d'autres terres.

Endlich wird bey denjenigen hohen Perſonen, die auch im Franzöſiſchen einen Titel in der Anrede führen (z. E. Ew. Majeſtät, Hoheit, Durchlauchten, Eminenz, Excellenz) derſelbe in der Aufſchrift voran geſetzt; z. E. die Aufſchrift an den Kaiſer fängt alſo an: *A Sa ſacrée Majeſté*, oder *A Sa Majeſté Imperiale*, allenfalls auch *Au très-haut, très-puiſſant & très-invincible Prince*; die Aufſchrift an einen kaiſerlichen Prinzen: *A Son Alteſſe Imperiale*; an einen König: *A Sa Majeſté*, oder *Au très-haut & très-puiſſant Prince*; an einen königlichen Prinzen, oder an einen Prinzen von königlichem Geblüte: *A Son Alteſſe Roïale*; an den Papſt: *Au*

très-haut & très-ſaint Pere en Dieu; an einen Churfürſten: *A Son Alteſſe Electorale*, oder, wenn es ein geiſtlicher Churfürſt iſt: *A Son Alteſſe Electorale & Révérendiſſime;* an einen Herzog, Fürſten, Landgrafen, Markgrafen: *A Son Alteſſe Séréniſſime;* an einen Erzbiſchof, Biſchof, gefürſteten Abt, einen Johanniter oder Heermeiſter: *A Son Alteſſe Révérendiſſime;* an einen nicht gefürſteten Abt: *A Son Excellence Révérendiſſime;* an die Generalſtaaten: *A Leurs hautes puiſſances;* an einen Cardinal: *A Son Eminence;* an einen Reichsgrafen: *A Son Excellence Illuſtriſſime;* an vornehme Generale, Statsminiſter, und alle, denen im Deutſchen der Titel Excellenz zukommt: *A Son Excellence;* an einen bürgerlichen Abt: *Au très Révérend. A Son Magnificence*, ſchreibt man ſo leicht nicht mehr, wenn gleich jemand im Briefe ſelbſt der Titel Magnificenz (S. 671, f.) gegeben wird; noch weniger an einen Gelehrten: *A Son Excellence* (S. 670).

2. Alle ſelbſt regierende oder von regierenden abſtammende Perſonen, auch vornehme Grafen, Freyherren und Statsminiſter, heißen *Monſeigneur* nicht *Monſieur;* alle Prinzeſſinnen, auch die unverheuratheten, *Madame* (*). Regierende Perſonen werden von den nicht regierenden durch das hinzugeſetzte Wort *régnant* unterſchieden. z. E. *A Son Alteſſe Sereniſſime, Monſeigneur Charles, Duc régnant de Bronſwic-Wolfenbuttel. A Sa Majeſté, Madame A. T.., Reine régnante de N* (**)

Ei-

(*) Auch diejenigen unverheuratheten Gräfinnen, die im Briefe ſelbſt Frau heißen (ſ. S. 677), werden in der Aufſchrift Madame genannt. Zuweilen wird einer Prinzeſſinn der Nahme Madame oder auch Mademoiſelle von dem Landesherrn vorzüglicher Weiſe beygelegt, alsdann ſchreibt man bloß: A Madame; A Mademoiſelle, und weiter nichts.

(**) Bey regierenden Perſonen kann auch der Taufnahme weggelaſſen werden, wie hier oben Charles und A. T. Hingegen ſind ſie bey nicht regierenden Peſonen aus fürſtlichen oder hohen gräflichen Häuſern nothwendig. Bey den Königinnen iſt der Zuſatz régnante zu entbehren, weil ſie ohnehin von den verwittweten Königinnen durch den Beyſatz Douairiere, der dieſen ertheilt wird, ſchon unterſchieden ſind.

Einige ſchreiben anſtatt *régnant*, unrichtig *régent*. *Régent* heißt Regent, d. i. der im Nahmen eines andern Fürſten die Landesregierung führt. Es kann jemand in einem Lande Duc, Prince &c. régnant, und in dem andern Régent ſeyn, alsdann wird beydes in die Aufſchrift gebracht; z. E. *A Son Alteſſe Sereniſſime, Monſeigneur R., Duc régnant de N. & Duc régent de P.* Régent ſchlechtweg muß man zuweilen auch ſetzen; z. E. wenn jemand im Nahmen eines unmündigen Churfürſten die Regierung führte, würde er nicht Electeur Régent, ſondern Régent de l'Electorat, heißen müſſen. In dieſem Falle wird zuweilen auch Adminiſtrateur gebraucht.

3. An ſchlechte Handwerksleute pflegt man in Frankreich Maitre zu ſchreiben (*A Maitre Jaques Dindon*); bey uns macht man, ſobald man Monſieur für einen Handwerksmann zu hoch hält, die ganze Aufſchrift lieber Deutſch (**An Meiſter Jakob Hahn**). Dies letzte gilt überhaupt von allen, die man nicht Monſieur nennen will, z. E. Livreebedienten.

4. Dasjenige Frauenzimmer, welches nicht vermöge ſeines Standes auf die Titel A la très-haute & très-puiſſante Princeſſe, A Sa Majeſté, A Son Alteſſe, A Son Excellence, Anſpruch machen kann, heißt gemeiniglich nur Madame oder Mademoiſelle ſchlechtweg. Doch werden bey einigen Vornehmern die Nahmen der Aemter ihrer Männer (*) dem Geſchlechtsnahmen vorgeſetzt, z. E. *A Madame, Madame la Conſeillere Schulze.* Hingegen wird der väterliche Nahme verheuratheter Frauenzimmer mit auf den Brief geſetzt; z. E. *A Madame, Madame la Conſeillère Schulze, née Müller*; und hier iſt gleich zu merken, daß man die deutſche Endung inn

 (Schul-

(*) Nur laſſen ſich im Franzöſiſchen nicht alle Amtsnahmen ſo gut in das weibliche Geſchlecht verſetzen, als im Deutſchen. Man ſchreibt z. E. wohl Madame la Préſidente, Madame la Générale, Madame la Colonelle, aber nicht Madame la Miniſtre d'Etat, Madame l'Inſpecteuſe, Madame la Profeſſeuſe, Madame la Receveuſe, Madame la Senateuſe, Madame la Treſorière de la ville &c.

(Schulzinn, Müllerinn) aus franzöſiſchen Aufſchriften weglaſſen müſſe. An unverheurathete Frauenzimmer, von adeligem ſo wohl als bürgerlichem Stande, bedient man ſich bloß des Titels Mademoiſelle (*); z. E. *A Mademoiſelle, Mademoiſelle N.* oder *de N.* Nur wird bey gräflichen Töchtern la Comteſſe, und bey freyherrlichen la Baronne, dem Nahmen vorgeſetzt. Wenn mehrere Schweſtern da ſind, wird der Vornahme beygefügt. An die jüngſte ſchreibt man auch wohl nach dem Nahmen la cadette, an die älteſte l'ainée (**). Frauenzimmer, welche eigne Bedienungen, Aemter oder Würden haben, z. E. Oberhofmeiſterinnen, Sängerinnen, Stiftsdamen ꝛc. erhalten eine ordentliche Titulatur. An adelige Wittwen (ſelten an ſehr vornehme bürgerliche) ſchreibt man: *A Madame, Madame la Douairiere de N. née &c.* an andre nur la Veuve anſtatt Douairiere.

5. Die Deutſchen haben in ihren franzöſiſchen Aufſchriften es eingeführt (denn die Franzoſen thun es nicht), zu gewiſſen Aemtern die Zuſätze tres-illuſtre, très-celèbre, très-renommé (berühmtem), très-fidèle (getreuem), très-merité (verdientem), très-digne (würdigem), hinzu zu fügen. Wenn man dies einmahl beybehalten will, ſo muß man ſich nur vor drey Fehlern dabey hüten. Erſtlich muß man ſie keinen ſehr vornehmen Perſonen geben, die dadurch ſehr ſchlecht geehrt ſind, wenn man ſie würdig, berühmt ꝛc. nennt. Zweytens muß man ſie nicht am unrechten Orte anbringen. Ein Candidat des Predigt-Amtes kann wohl très-digne, aber nicht très-mérité heißen. Ein Prediger iſt très-fidéle, ein Schulmann très-merité oder très-celébre, ein Profeſſor très-illuſtre, oder

(*) In Frankreich pflegen vornehmere Perſonen an geringere verheurathete Frauenzimmer nur Demoiſelle zu ſchreiben. Bey uns würde dies zu unhöflich ſcheinen. Sobald man Madame und Mademoiſelle für zu viel hält, wird die Aufſchrift Deutſch.

(**) Eben dieſe Erinnerungen ſind auch in Anſehung derjenigen Mannsperſonen zu machen, die ſonſt durch nichts von einander unterſchieden werden können.

oder très-celebre; très-célebre auch wohl ein Künſtler; très-renommé ein Kaufmann und jeder angeſehene Handwerksmann. Die Klügern in allen Ständen ſehen es lieber, oder nehmen es wenigſtens nicht übel, wenn man ſie mit ſolchen Zuſätzen verſchont. Drittens muß man das très-digne &c. ja zu dem Worte ſetzen, wozu es gehört; z. E. Candidat très-digne du Miniſtère, nicht du Miniſtère très-digne; denn das würde heißen Candidat des würdigen Predigtamtes.

Gemeiniglich fügt man auch auf dem Briefe bey, in weſſen Dienſten, bey welchem Collegio, Regimente u. ſ. w. jemand ſein Amt verwalte. Hierzu bedient man ſich des ordentlichen franzöſiſchen Genitivs de, du, de la, des, zuweilen des Dativs, zuweilen au ſervice, und ſelten, wenigſtens nur bey geringern Bedienungen, pour. Z. E. Sous-Recteur du (oder au) Collège de N. premier Lieutenant, Miniſtre de la parole de Dieu du (oder au) Regiment, Conſeiller de la Juſtice de S. M. le Roi de Pruſſe (oder au ſervice de S. M.), Secretaire privé du (oder au) Grand-Directoire, Laquais de Chambre pour Monſeigneur le Baron de S. Iſt die Perſon, bey der jemand in Dienſten iſt, nicht von großer Bedeutung, ſo bleibt ihr Nahme weg, z. E. *A Monſieur, Monſieur le Secretaire N.* nicht: *A Monſieur, Monſieur N. Secretaire de Mr. le Secretaire &c.* (*)

7. Wenn jemand eine Bedienung nicht mehr bekleidet, ſo ſetzt man den Titel vor den Nahmen, z. E. *A Monſieur, Monſieur le Conſeiller de Guerre N.* Beſonders gilt dies, wenn er nicht auf die rühmlichſte Art verabſchiedet iſt. Sonſt kann man auch das Wörtchen ci-

(*) Einige machen zwiſchen dem Genitiv und Dativ folgenden Unterſchied. Den Genitiv ſetzen ſie, wenn nur Ein Mann bey einem Collegio, Regimente ꝛc. in der Bedienung ſteht, von welcher die Rede iſt, z. E. Preſident de la Régence, Aumonier du Regiment, Auditeur du Regiment; den Dativ hingegen, wenn mehrere einerley Bedienung oder Poſten haben, z. E. Protonotaire à la Régence, premier Lieutenant au Régiment. Anſtatt des Dativs gebraucht man zuweilen auch dans, z. E. dans le Régiment.

devant (ehemahls) gebrauchen, und den Titel an ſeiner Stelle laſſen, welches alsdann nothwendig iſt, wenn jemandes Herr geſtorben iſt; z. E. A Monſieur, Monſieur R., cidevant Secretaire de feu Monſeigneur le Comte de S.

8. Wenn jemand an einem Orte nur als Fremder auf kurze Zeit ſich aufhält, ſo darf man nach dem Titel das Wort préſentement oder préſent (gegenwärtig) hinzuſetzen, welches für den Briefträger eine Art von Erinnerung ſeyn kann. Indeſſen kann es auch wohl ganz wegbleiben. Einige ſetzen es aus Unwiſſenheit auch oft auf Briefe, wohin es gar nicht paſſet.

9. Wenn jemand eine Bedienung hat, die zu der Stadt gehört, wo er ſich aufhält, ſo pflegen viele vor der Meldung des Ortes noch die Wörterchen de et anzubringen; z. E.

A Monſieur
Monſieur N.,
Secretaire de la ville de et
à
Neuſtadt.

Dies de et à Neuſtadt ſoll heißen von und zu Neuſtadt; aber die Franzoſen ſprechen ſo nicht, ſondern wenn es ſich ja zuträgt, daß dies de et à einem Deutſchen nothwendig ſcheint, ſo muß der Nahme des Ortes im Franzöſiſchen wiederhohlt werden; z. E. Secretaire de la ville de Neuſtadt à Neuſtadt. Ganz Unwiſſende denken oft gar, jede Adreſſe müſſe das de et à haben, welches zuweilen einen ziemlich lächerlichen Verſtand gibt.

Die franzöſiſchen Nahmen der Aemter, Würden, Gewerbe und anderweitigen Titel, hat man eigentlich in einem franzöſiſchen Wörterbuche zu ſuchen. Diejenigen, wobey ſich einige Schwierigkeiten hervor thun könnten, und wo man zuweilen unter mehrern mit Verſtand zu wählen hat, findet man in Hrn. Heynatz Handbuche, S. 626 — 633, beyſammen.

Was die wirklichen Aemter, Würden, Gewerbe und anderweitigen Titel derer in Königlich Preußiſchen Landen dermahlen lebenden betrifft, ſo hat man ſich, in Anſehung der Reſidenzien Berlin, aus dem jährlich herauskommenden Titularbuch, und dem

dem **Berliniſchen Adreß-Kalender**; in Anſehung des Königreichs Preuſſen, aus dem alle 5 Jahre herauskommenden **Preuſſiſchen Adreß-Kalender**; in Anſehung des ſouveränen Herzogthumes Schleſien, aus den **Schleſiſchen Inſtanzien-Nachrichten**, und in Anſehung der übrigen Preuſſiſchen Lande und Provinzien, auſſer Berlin, Preuſſen und Schleſien, aus dem ebenfalls alle 5 Jahre neu herauskommenden **Provinzial-Adreß-Kalender**, Raths zu erhohlen.

10. Es iſt nicht nöthig, die Nahmen der Oerter ins Franzöſiſche zu überſetzen, und z. E. Aix la Chapelle, Bâle, für Aachen und Baſel zu ſchreiben, indem man dadurch manchem Poſtmeiſter oder Schreiber nur Nachſchlagen verurſacht. Doch ſind kleine Veränderungen völlig erlaubt, z. E. Darmſtad, Francfort, Lunebourg, Magdebourg, oder Madebourg.

11. Wenn man an ganze Collegia zu ſchreiben hat, ſo iſt die Aufſchrift entweder: *A Meſſieurs, Meſſieurs tous les Membres de la &c.* oder man ſetzt den Nahmen des Collegium ſchlechthin (*Au Magiſtrat de la ville de N.*), oder endlich man überſchreibt, wenn es ein hohes im Nahmen des Landesherrn ſitzendes Collegium iſt, den Brief an den Landesherrn *Au Roi*, *Au Duc Séréniſſime* &c. und bemerket linker Hand unten das Collegium, für welches die Sache gehört.

12. Es iſt ſehr unnöthig, auf den Aufſchriften auch noch die Verbindung anzuzeigen, in welcher man mit jemand ſteht; z. E. *Mon très-grand Protecteur*, *mon cher fils*, *mon cher Compère*.

Hat ein Kaufmann oder Handelsdiener viel Briefe zu ſchreiben, ſolche zu zumachen und wegzuſenden: ſo ſehe er wohl zu, daß er ſie nicht bey der Aufſchrift verwechſele. Daher mache er lieber die Aufſchriften, ehe er zuſiegelt, ſo kann er noch allezeit zuſehen, ob irgends mit der Aufſchrift ein Irrthum vorgegangen ſey oder nicht. Einige Kaufleute, die mit Geſchäften überhäuft ſind, pflegen daher auf der erſten Seite des Briefes, unten oder oben im Winkel zur linken Hand, den Zunahmen deſſen zu ſchreiben, an welchen der Brief gehört, damit ſie ſolches nicht erſt mit Durchleſung etlicher Zeilen unterſuchen dürfen. Hingegen würde dieſes einem jungen Menſchen, wenn er an eine vornehme

Perſon ſchreibt, nicht anſtändig ſeyn, weil man von ihm weiß, daß ſein Briefwechſel und ſeine Geſchäfte ſo groß noch nicht ſind, daß er dergleichen Vorſorge nöthig haben ſollte.

Noch gibt es einige Nebenſachen, die auf der Aufſchrift zuweilen bemerket werden. Dahin gehört:

1. Die Bezeichnung des Ortes, über welchen ein Brief gehen ſoll. Dieſe geſchieht unter dem Nahmen des Ortes, wohin er beſtimmt iſt; z. E. *à*

Cunersdorf.

Par Francfort.

Es geſchieht aber nur in dem Falle, wenn man vermuthet, die Poſt wiſſe nicht, wo der Ort liege (welches von Dörfern am erſten zu vermuthen iſt), oder wenn zwey Poſtwege nach einem Orte gehen; auſſerdem iſt es überflüſſig.

2. Die Anzeige, was in dem Briefe oder bey demſelben befindlich, z. B. Hiebey ein Beutel mit 300 Rthlr. *H S* gezeichnet. Hiebey eine Rolle in weiß Papier, worin Spielnoten. Hierin 20 Rthlr. in Gold. Hierin 3000 Rthl. in Banknoten. Hierin Tuchproben. Hierin gedruckte Sachen. Dies ſetzt man linker Hand unten.

3. Das Wort *Franco*, wodurch angezeigt wird, daß das Poſtgeld bezahlt ſey. Wenn der Brief auſſer Landes geht, ſo kann man oft nur bis auf die Gränze frankiren; alsdann ſetzt man den Gränzpoſtort dabey, z. E. *Franco Duderſtad.* Geht es aber an, bis an den auswärtigen Ort das Poſtgeld zu erlegen, ſo ſchreibt man alsdann *Franco par tout* (*), welches auſſer dieſem Falle unnütz iſt. Anſtatt *Franco* ſchreiben Einige Deutſch poſtfrey oder befreyt (welches aber unwiſſende Poſtbediente zuweilen nicht verſtehen); und für *Franco par tout*, poſtfrey bis zur Stelle. Das *Franco* nimmt ſeine Stelle linker Hand ganz unten, wenn aber da der Raum zu ſehr beſetzt iſt, ſo kann es auch oben zur rechten Hand Platz finden.

4. Die

(*) Z. E. ein Brief von Berlin nach Dresden geht entweder Franco par tout, oder Franco Baruth.

4. Die nähere Bemerkung des Hauſes, wo jemand in einer Stadt wohnt oder zu erfragen iſt. Auch dieſe erhält ihren Platz unten zur linken Hand; doch bekommt ſie gemeiniglich den erſten Rang nach oben zu. Wohnhaft auf dem Nikolaikirchhofe im B***iſchen Hauſe, zu erfragen bey dem Garkoch N.

5. Die Bitte, den Brief ſchleunig zu beſorgen. Dieſe eröffnen die meiſten durch das Wort *cito*, oder durch *cito citiſſime*, welches ſeinen Platz ebenfalls unten findet. Man weiß aber aus der Erfahrung, daß die Poſtbedienten auf kein *cito* achten, weil ſie ohnehin bemerkt zu haben glauben, daß viele es, wenigſtens ehemahls, ganz ohne Noth, auch wohl ohne Gedanken, hingeſetzt haben. Iſt in der That an einem Briefe viel gelegen, ſo ſchreibt man deshalb ausdrücklich an den Poſt-Meiſter des Ortes, oder man ſetzt über dem Petſchafte, oder, wenn man Platz hat, unter der Aufſchrift: Das hochlöbliche (oder fürſtliche, königliche) Poſtamt wird ergebenſt erſucht, dieſen Brief ſo ſchleunig als möglich beſtellen zu laſſen.

6. Die Beſtimmungen *par ami*, (durch einen Freund), *par ami, que Dieu conduiſe* (durch einen Freund, den Gott geleite), *par Faveur*, (aus Gewogenheit), *par Occaſion* (durch Gelegenheit), *par Couvert* (durch Einſchlag), ſind, bey jetziger Einrichtung des Poſtweſens, da man leicht ſehen kann, welcher Brief auf der öffentlichen Poſt gekommen iſt, völlig unnütz.

Kaufleute, bey denen Briefe eingeſchloſſen werden, ſolche weiter zu befördern, pflegen darauf zu ſchreiben: *Par Adreſſe* von Hrn. N. in Leipzig; oder *Par Adreſſe* von des Herrn ergebenſten Diener N. Sie thun dieſes, ſich zu empfehlen, und auf ſolche Weiſe auch ihre Handlung bekannter zu machen.

So bald ein Kaufmann Briefe erhält, und ſie geleſen hat, legt er ſie in die Länge zuſammen, und ſchreibt hinten auf ihren Rücken a) den Nahmen derjenigen, von denen ſie ſind; b) die Orte; c) das Datum, und d) die Zeit des Empfanges; und, wenn ſie beantwortet worden, annoch e) den

den Tag, da ſolches geſchehen iſt, darauf; ungefähr alſo:

Johann Caſpar Schulze
Nürnberg den 12 Sept. 1775.
Empfangen den 20 *dito*.
Beantwortet den 24 *dito*.

Die unbeantworteten Briefe legt man ſo lange vor ſich auf das Schreibepult, bis der Poſttag kommt, an welchem man ſie beantworten muß. Beantwortete Briefe hingegen leget man in gewiſſe Fächer, welche den Nahmen der Stadt oder den Zunahmen der Perſon, von der die Briefe herkommen, zur Rubrik oder zur Ueberſchrift tragen. Eben ſo verfährt man mit den einlaufenden Courantrechnungen, Facturen, Frachtbriefen, Connoiſſementen und den übrigen Handlungsurkunden; Wechſelbriefe aber und Obligationen verwahret man genau in einem verſchloſſenen Schreibepulte. Wenn das Jahr verfloſſen iſt, ſuchet man ſie aus, und bindet eine jede Gattung von dieſen Rechnungen, wie auch die Briefe einer jeden Stadt und eines jeden Correſpondenten ordentlich, dem Datum nach, zuſammen, wickelt ſie in ein reines Papier, und ſchreibt darauf: Connoiſſementen von 1774. Facturen von 1774. Courantrechnungen von 1774. Wiener Briefe von 1774. Holländiſche Briefe von 1774, u. ſ. w. Hierauf verwahrt man dieſe Pakete in einer dazu verfertigten Kiſte, oder in einem Sacke, worauf die Jahrzahl, und auch wohl das Handelszeichen geſetzt wird.

Von den kaufmänniſchen Schreiben ſind die Rechtsgelehrten der durchgängigen und beſtändigen Meinung, daß, wenn ſie für bekannt angenommen worden, dieſelben, wie andere öffentliche Inſtrumente, **einen völligen Beweis haben**, ſonderlich in Handelsſtädten. Wiewohl, wenn etwann ein Kaufmann in ſeinem Briefe einem andern melden ſollte, er wäre ihm ungefähr 10 Rthlr. etwas mehr oder weniger ſchuldig, es darum nicht gleich das Anſehen hat, als wenn er die in ſeinem Schuldbuche netto ausgedruckte Summe vermehren oder vermindern wollte.

Bey **beſchwerten Briefen** muß das darin enthaltene, (wie bereits oben S. 698 erwähnet worden,) darauf

auf bemerket, und ein Schein darüber gefordert werden; ſonſt iſt das Poſtamt zu keiner Verantwortung gehalten.

Endlich iſt ordentlicher Weiſe eines Andern Briefe zu erbrechen, niemanden erlaubt, ſondern vielmehr den Rechten nach, Allen ſcharf verbothen; ſo, daß derjenige, welcher dawider handelt, gerichtlich belanget werden kann.

Brief, (Anſtands=) Indultum moratorium; ſiehe Anſtand.

Brief, (Beil= oder Biel=) ſiehe Byl=Brief.

Brief, (Bodmerey=) ſiehe Bodmerey=Brief.
— (Brand=) ſ. Theil XIII, S. 158.
— (Byl=) ſiehe Byl=Brief.
— (Deich=)
— (Dienſt=) } ſiehe in D.
— (Dinge=)
— (Fertigungs=) ſ. in F.
— (Fracht=) ſiehe Fracht=Brief.
— (Frey=) ſiehe in F.
— (Geboths=)
— (Geburts=)
— (Geleits=)
— (Gevatter=)
— (Gewähr=
— (Gewalt=) } ſiehe in G.
— (Gilde=)
— (Gnaden=)
— (Grund=)
— (Gülte=)
— (Gunſt=)
— (Haferey=)
— (Haft=)
— (Haupt=)
— (Haus=) } ſiehe in H.
— (Heiſch=)
— (Herbſt=)
— (Hirten=)

Brief

Brief, (Hülfs=) ſiehe in H.
— (Innungs=) ſ. in J.
— (See= oder Seefracht=) ſ. eben daſelbſt.
— (Werf=) ſ. unter Haferey.

Brief=Copey= oder Brief=Copierbuch, heißt, bey den Kaufleuten, dasjenige Buch, darein alle Briefe, die ſie in ihren Handlungs=Angelegenheiten an Andere ſchreiben, copiert oder abgeſchrieben werden. Ueber einen jeden Brief ſetzt man das Datum, gegen der linken Hand, über den Nahmen deſſen, an den er gehet, und gegen der rechten den Ort, wo er wohnet. Wenn an Standes=Perſonen geſchrieben wird, ſo iſt es gut, daß bey dem erſten Briefe der Titel, den man zum Eingange gebraucht, mt abgeſchrieben werde, damit man in der Folge, bey der Ungewißheit der Titulatur, nicht einer unanſtändigeu Abwechslung unterworfen ſey. Die Blätter müſſen mit gewiſſen Nummern bezeichnet werden; und am Ende des Buches wird ein Regiſter gemacht, worin nicht nur die Nahmen und Oerter derjenigen, an welche man geſchrieben hat, ſondern auch die Data der Briefe angemerket werden, um deſto leichter einen jeden finden zu können. Wo ſtarke Geſchäfte getrieben werden, iſt gemeiniglich mehr als Ein Copiſt, und folglich ſind auch mehrere Copierbücher nöthig. Alsdann iſt am beſten, daß man ſie nach dem Alphabet eintheile, z. E. das erſte von A bis L, das zweyte von M bis Z, mehrere nach Proportion. Von dieſer Einrichtung hat man den Vortheil, daß die Briefe an Einen Mann alle in Einem Buche zu finden ſind. Es dient aber das Brief=Copey=Buch dazu, daß man daraus ſich Nachricht erhohlen kann, an welchem Tage man an dieſen oder jenen geſchrieben, was für Waaren, Preiſe, Wechſelcourſe, u. ſ. w. man darin berichtet, welche Vorſchläge in dieſer oder jener Waare geſchehen ꝛc. Wird ein Brief auf der Poſt verloren, ſo läßt man aus dieſem Buche eine Abſchrift davon nehmen, und ſendet ſolche nach. Spaniſche

ſche und italiäniſche Kaufleute bedienen ſich allemahl, wenn ſie an jemand ſchreiben, der Copey ihrer vorigen und letztern Briefe, die ein Diener aus dieſem Buche ſauber abſchreiben muß, welches denn der Principal fer= ner unter vorfallendem Dato continuiret. Solches Buch iſt ſo wohl dem Principal, als auch Diener oder Jungen, nützlich, indem jener, außer dem oben angezeigten Hauptendzwecke, auch bey vorfallender Streitigkeit dar= aus Beweis führen, dieſer aber im Schreiben und Sty= liſiren ſich üben kann. Von den **Wechſelbrief=Co= pierbüchern** handelt ein beſonderer Artikel. Siehe auch **Copey=Buch. Handels=Buch.**

Brief=Couvert, ſiehe oben, S. 684. f.

Brief=Porto=Buch, iſt, bey Kaufleuten, ein Buch, welches nur von denen gebrauchet wird, die andere in Commiſſion, Spedition und andern Angelegenheiten be= dienen, und worin alles ausgelegte Briefporto und andere kleine Auslagen, die nicht gleich berechnet werden können, angemerket, zu dem Ende einem jeden Committenten hierin eine einfache Rechnung gegeben, und deſſen Nahme hinten, in ein dazu geordnetes Alphabet nebſt dem Folium, worauf deſſen Rechnung ſteht, eingeſchrieben wird. Folglich müſſen in einem ſolchen Buche die Blätter noth= wendig numerirt ſeyn, damit man bey vorfallender Gele= genheit geſchwinde die Nahmen der Committenten aufſu= chen und finden könne. Wenn nun Brief=Porto für einen Committenten ausgeleget wird, iſt auf deſſen Rechnung der Tag anzumerken; ingleichem, ob ein Brief von ihm ſelbſt, oder von einem Andern ſeinethalben gekommen, an ihn ſelbſt oder an einen Andern ſeinethalben abgegan= gen und allhier frey gemacht worden; auch wie viel an Porto erleget ſey. Wenn nun ſolches Briefporto dem Committenten berechnet wird, ſummiret man ſolche im Portobuche, und zieht darunter einen Strich, mit Be= nennung des Tages, daran ſolche Berechnung geſchehen iſt, welches denn in das Memorial und Journal einge=

tragen

tragen wird. In einer Handlung, die allein für eigene Rechnung getrieben wird, iſt dieſes Buch unnöthig. Man nimmt aber zu ſolchem Buche insgemein einen langen und ſchmahlen Band in Folio.

Briefſchaften, briefliche Urkunden, oder Documente. Unter dieſen Worten werden nicht allein die eigentlich ſo genannten Briefe, ſondern auch die öffentlichen Inſtrumente, als: Contracte, Obligationen, Freyheits-Briefe und allerley Urkunden verſtanden. Siehe **Urkunde.**

Briefs-Inhaber, ſiehe **Präſentant.**

Brief-Steller, oder **Briefsgeber**, heißt in Wechſel-Sachen ſo viel, als der **Traſſant.** Siehe **Traſſirer.**

Brief-Taſche, Fr. Porte-feuille, oder Porte-lettre, nennet man eine kleine und zierliche Taſche von Leder, worin die Kaufleute, Banquiers und andere Perſonen, die in Geſchäften ſtehen, ihre Briefe, Wechſel und andere wichtige Papiere bey ſich führen. Sie wird aus Juchten, Corduan, Saffian, oder ſchwarzen Kalb- oder Hammel-Leder verfertiget. Sie hat, wie die Jägertaſche, einen Vordertheil, und einen Hintertheil, welcher mit dem Flügel zuſammen hängt. Inwendig wird ſie mit Leinwand gefüttert. Wenn beyde Theile zuſammen genähet ſind, wird ſie durchgängig eingefaßt, und der Flügel erhält ein metallenes Schlößchen, womit die Taſche zugemacht wird.

Brief-Träger, heißt derjenige Bediente im Poſtamte, der die angekommenen Briefe, wenn ſie in gewiſſer Zeit nicht abgeholet werden, in die Häuſer bringt. Gleichwie derſelbe von jedem Briefe oder Packet, ſo ihm zur Beſtellung ausgehändiget wird, 3 oder 6 Pfennige bekommt; alſo muß er für das, was aus Fahrläſſigkeit verloren wird, mit ſeinem Vermögen ſtehen.

Briefs-Ueberbringer, ſiehe **Präſentant.**

Brief-Wechſel, ſiehe **Correſpondenz.**

Brieux, ſiehe Bref.

Brigantine, L. Navis actuaria minor, Fr. Brigantin, heißt ein leichtes Schiff ohne Verdeck, und mit einem nie-

niedrigen Bord, welches etwas kleiner als eine Galiotte iſt, 10 bis 15 Ruderbänke an jeder Seite hat, faſt 100 Mann in ſich faſſen kann, und dabey Segel führt. Die Länge davon iſt 50, die Breite 10 Fuß. Die Höhe der Vorder-Steven daran beträgt 8, der Hinter-Steven aber $7\frac{1}{2}$ Fuß. Bey jedem Ruder iſt nur ein einziger Mann, welcher daſſelbe regiert, zugleich aber auch Soldatendienſte thut, und ſeine Muskete unter der Ruderbank verwahrt hält. Es iſt ein ſehr leichtes Fahrzeug, deſſen ſich die Seeräuber gern bedienen.

Die Engländer haben auch große Brigantinen, zu dem Fange des trocknen Stockfiſches, die einen großen Maſt, einen Fockmaſt, ein Boegſprit, aber weder Bramſteng oder Obermaſt, noch Beſansmaſt haben.

Den Nahmen **Brigantine** hat dieſes Fahrzeug von der Stadt Corunna in Gallicien, die ehemals von den Römern Brigantinum genennet worden iſt, und wo viele dergleichen Schiffe anzutreffen geweſen ſind.

Brignole, Brugnole; ſiehe **Brunellen.**

Brillant, ſiehe unter **Diamant.**

Brillonnet, Demi-brillant, ein halber Brillant; ſ. eben. daſ.

Brille, L. Conſpicillum, Perſpicillum, Oculare binoculum, Fr. Lunettes, ein bekanntes Werkzeug, das Geſicht der Augen zu erhalten, und zu ſtärken, welches ſonderlich durch Italien aus Spanien zu uns gekommen iſt, als wo die Brillen ſonſt in häufigem Gebrauche, nicht nur, weil die Spanier ſchwache Augen haben, ſondern auch ſo gar eine Zeitlang zum Staat und Zierrath waren, dabey ſelbſt der Unterſchied der Größe den verſchiedenen Stand anzeigte. Es beſteht aber eine Brille ſelbſt überhaupt aus zwey, in Metall, Elfenbein, Holz oder Horn, alſo eingefaßten, und verſchiedentlich geſchliffenen Gläſern, daß man ſie auf die Naſe ſetzen, und dadurch blöden Augen helfen kann. Die Gläſer, welche auf die verſchiedenen Gebrechen der Augen, oder das verſchiedene Alter gerichtet, und daher unterſchiedlich, entweder

flach, tief, oder etwas erhoben ſeyn müſſen, werden mit großem Fleiß und Kunſt in eigenen, auf jede Art der Brillen eingerichteten und nach dem Zirkel geſchlagenen, kupfernen Schüſſeln geſchliffen; und eben daher kommt es, daß man eine Brille nicht beſtändig gebrauchen kann, ſondern mit der Zeit, nachdem die Augen ſchwächer werden, damit ändern muß. Ueberhaupt ſind ſie ein vortreffliches Hülfsmittel der Augen, weshalb auch derjenige, wer ein gutes, ſtarkes Geſicht bis in das ſpäteſte Alter erhalten will, ſich bey Zeiten an die ſo genannnten **Conſervations⸗ oder Präſervations⸗Brillen**, Fr. Conſerves, zu gewöhnen hat. Dieſe haben gemeiniglich einen Focus von 30 bis 50 Zoll. Der Zufall, wo ſie nöthig ſind, iſt, wenn jemand feine Schrift nicht anders, als in einer Entfernung von 12 bis 15 Zoll vom Auge, leſen kann. Perſonen, welche ſchwarze Augen haben, brauchen gemeiniglich früher Brillen, als diejenigen, welche blaue oder graue haben. Jene werden nicht leicht kurzſichtig.

Die Brillen mit convex (bauchrund) geſchliffenen Gläſern, kommen nur denjenigen, die in der Ferne, nicht aber in der Nähe, ſehen (dergleichen Leute Preſbytæ genennet werden), zu Statten: ſo wie hingegen die concav oder hohl geſchliffenen Gläſer denjenigen, welche beſſer in der Nähe als in der Ferne ſehen (dergleichen Perſonen Myopes genennet werden), dienen.

Bey Erwählung der Gläſer, hat man dieſes in Acht zu nehmen, daß man nicht im Anfange ſolche Gläſer erwähle, die allzu ſehr vergrößern oder verkleinern; denn jenes macht die Augen noch blöder, dieſes aber matt. Ferner hat man darauf zu ſehen, daß beyde Gläſer einerley Farbe, und einerley Focus haben, und aus einerley Schale geſchliffen ſeyn, wofern nicht der Unterſchied beyder Augen ſolches räth. Ferner müſſen die Brillengläſer nicht allzu weiß ſeyn, damit ſie das Auge nicht blenden. Das grünliche Glas iſt am beſten. Wenn man aber ganz

grüne bekommen kann, ſo iſt ſolches den andern Farben, als: blau und gelb, weit vorzuziehen, weil, der Erfahrung zu Folge, die grüne Farbe dem Auge angenehm iſt.

Man hat aber nicht nur für geſunde, und nur durch Feuer, vieles Leſen und hohes Alter geſchwächte, ſondern auch für kranke Augen, Brillen, welche man Staar-Brillen nennet, und von denen, welchen der Staar geſtochen iſt, gebrauchet werden, damit ſie dadurch ihr Geſicht um ſo viel länger erhalten mögen. Sie werden gleichfalls nach dem Alter geſchliffen, ſind dicker, und auf beyden Seiten erhoben. In der nach dem Auge zuſtehenden Seite iſt in der Mitte eine Pupille, einer Erbſe groß, und tief eingeſchliffen, damit ſich die Sehkraft des Auges in derſelben zuſammen halte.

Wenn die Brillen angelaufen und trübe geworden ſind, reiniget man ſie mit reinem Branntwein.

Die Brillen ſind eine Waare der Glasſchleifer, darunter ſich aber einige, vornehmlich in Nürnberg, Prag und Augsburg, ſonderlich auf das Brillenmachen legen. Die venetianiſchen ſind die beſten. Sonſt werden auch die engliſchen und pariſer von vielen hochgeſchätzt. Der Handel mit Brillen iſt ſehr gemein. Man findet ſie inſonderheit bey den Kunſthändlern. Von gemeinen Brillen werden ſehr viele in Nürnberg verfertiget, und Dutzend- Futteral- und Stückweiſe an die Krämer, ſonderlich an diejenigen, welche Hecheln, Nähnadeln und Mausfallen feil umher tragen, verkaufet.

Bey dem Leder der Brillenmacher, iſt der Kalk die einzige Zubereitung. Sie nehmen die Häute noch ganz naß, wie ſie aus den Aeſchern kommen, und ſchneiden ſie zu Ringen oder Einfaſſungen zu den Brillengläſern. Dieſe Häute werden 4 bis 5 Monathe in den Kalkäſchern behandelt; alsdann ſpannt ſie der Brillenmacher mit Nägeln ſtark aus einander, ſo, daß ſie keine Falten geben; er läßt ſie in dieſem ausgeſpannten Zuſtande trocknen. Wenn ſie trocken ſind, gleichen ſie

dickem Pergamente, ungefähr $1\frac{1}{2}$ Linien ſtark; alsdann zerſchneidet man ſie mit runden und ſcharfen Eiſen zum Gebrauche.

Bey den Alten findet ſich kein einziger Nahme, der, die Brillen zu bezeichnen, in den nachfolgenden Zeiten, gebraucht iſt. Es bedienten ſich dieſelben, an ſtatt unſrer Brillen, gewiſſer Glaskugeln oder gläſerner Gefäße voll Waſſer; von den Brillen ſelbſt aber, wie wir ſie jetzt haben, findet man nicht die geringſte Spur. Wenn einige Mahler in der Vorſtellung alter Geſchichte die neuern Brillen angebracht haben, ſo muß man es ihrer wenigen Ueberlegung zuſchreiben. Einer von dieſen iſt der ſonſt berühmte Ludwig Cigoli, der in einem ſchönen Gemählde von der Beſchneidung unſers Erlöſers, dem alten Simeon eine Brille aufgeſetzt, einiger Maßen aber dadurch entſchuldiget werden kann, daß ſchon Dominicus del Grilladaio, in einer Abbildung des heil. Hieronymus, an der Seitenwand, linker Hand in der Kirche Allerheiligen zu Florenz, mit einem Par Brillen, die an ſeinem Pulte hangen, ihm in dem Irrthume vorgegangen war. Sollte es wohl zu vermuthen ſeyn, wenn die Alten den Gebrauch unſerer Brillen gekannt hätten, daß man in ſo vielen Jahrhunderten, bey der Entdeckung ſo vieler alten Edelſteine, Münzen, Ringe, Götzenbilderchen u. d. gl. niemahls ein Glas, welches Spuren einer geweſenen Brille an ſich gehabt, gefunden haben ſollte, da man ſonſt tauſend Arten von gefärbten, gemahlten, geſchnittenen Gläſern gefunden hat, und unter den verſchiedenen Werkzeugen der Alten kein einziges ſo verdeckt geblieben iſt, daß man nicht zu einer oder der andern Zeit einige Ueberbleibſel davon angetroffen hätte?

Die Geſtalt der Brillen hat vermuthlich ihren Urſprung von den Oeffnungen für die Augen an den Kriegshelmen, welche gemeiniglich zwar ganz bloß, bisweilen aber doch vielleicht mit Glaſe bedeckt waren. Es iſt unſtreitig, daß man noch zu der Zeit, da die Brillen erfunden wurden, nähmlich nicht lange vor dem Jahre 1300, ſolche Oeffnungen für die Augen an den Helmen gebraucht habe. Daß aber dieſe Oeffnungen mit Kryſtall verdeckt worden ſind, läßt ſich eines theils daher vermuthen, weil man dadurch den Staub in den Schlachten hat abhalten können; andern Theils, weil Dante, in ſeinem Gedichte *Dell' inferno*, ausdrücklich die Worte: Viſiere di criſtallo, gebraucht.

In einer Predigt des Frat. Hieron. Savonarola, eines Schriftſtellers vom Jahre 1490, die vom Tode handelt, lieſet man, daß, weil die Brillen oft abfallen, mnn die Mütze dabey

aufſetzen, oder ſie durch ein Häkchen befeſtigen müſſe. Hieraus läßt ſich ſchließen, daß die erſte und älteſte Weiſe, die Brillen vor dem Geſichte feſt zu machen, die Befeſtigung an der Mütze, welche nach der Gewohnheit um das Jahr 1300 über die Stirn bis an die Augbraunen ging, geweſen iſt, daher man zu Pavia zugleich die Mütze und die Brillen des heil. Bernhard von Senis ehrerbiethig aufbehält. Ob aber ſchon zwiſchen den Jahren 1346 und 1361 die Brillen bloß mit einem Haken auf die Naſe geſetzt worden ſind, iſt aus der Stelle des Franco Sacchetti, wo von dem Tho. Baronci geſagt wird, daß er ſeine Brillen von der Seite genommen, ſie aufgeſetzt, und ſich damit, ſo viel er gekonnt, gebückt habe, nicht völlig klar. Jedoch iſt offenbar, daß es zu den Zeiten des Ludwig Pulci, der am Ende des 15ten Jahrhunderts geſtorben, und des ſinnreichen Burchiello (welcher in einem Gedichte über eine gewiſſe Naſe ſchreibt, ſie ſey eine Adlernaſe, und habe ein Par Brillen ſo wohl befeſtigt auf ſich, daß ſie ſich niemahls von ihrer Haltung bewegen), welcher im J. 1448 aus der Welt gegangen, ſo geweſen iſt. Daher ſcheint zu ſchließen zu ſeyn, daß ſich die Befeſtigungsart vielleicht zwiſchen den Jahren 1440 und 1450 geändert, und daß Savonarola in der angeführten Predigt zuerſt die alte, und hernach die neuere Art mit einem Haken auf der Naſe, berührt hat.

Von der eingentlichen Erfindung der Brillen hat Franz Redi, in zween von ſeinen Briefen, zuerſt mit gutem Grunde geredet. Er ſchreibt darin, daß F. Alexander Spina, ein Piſaner, der im J. 1312 geſtorben iſt, wo nicht der erſte Erfinder der Brillen, doch wenigſtens derjenige geweſen, der von ſelbſt, ohne Anweiſung, die Art ſie zu verfertigen wieder erfunden hat. Als Leopold del Migliore, im J. 1684 ſein erläutertes Florenz (Florenze illuſtrata) an das Licht gab, legte er der Welt ein ſchätzbares Denkmahl aus einem alten Begräbnißbuche vor Augen, woraus erhellet, daß der erſte Erfinder der Brillen Salvino degli Armati, aus einem edlen Geſchlechte zu Florenz, im J. 1317, geweſen iſt.

De R. P. Cherubini binoculo, ſ. NIC. de BLEGNY *Zodiac. med. gall.* A. III, ſcil. 1681. Genev. 1682, 4. M. Sept. Obſ. 4, S. 112, f.

Von den Augengläſern, ſ. Chr. Gottl. Hertels Anweiſ. zum Glasſchleifen. Halle 1719, 8. S. 56—62.

An veteres ocularia habuerint? ſ. JOS. LANZONI *Adverſariorum* Lib. I Cap. 3

DOMINICI MARIÆ MANNI degli Occhiali da Naſo, inventati da Salvino Armati, ſt. im IV Th. der *Raccolta d'opuscoli ſcientifici e filologici*, S. 37, fgg.; iſt auch nachher zu Florenz, 1738, auf 13 Quartbog. abgedruckt.

D. Ueberſ. u. d. T. Nachricht von Erfindung der Brillen, in die Kürze gezogen, ſt. im 7 Th. des allgem. Magaz. der Nat. ꝛc. Leipz. 1756, gr. 8, S. 1—25.

Extrait des diſſertations academiques d'un Florentin ſur les Lunettes qu'on place ſur le nez, ſt. im *Journ. étranger*, Mars 1756, S. 17—25.

Inſtruction für l'uſage de Lunettes, ou Conſerves pour toutes ſortes de vûes; marques, auſquelles on peut connoître, ſi les vûes longues ordinaires ont beſoin de Conſerves, ou Lunettes, des verres convexes qui leur conviennent, & des verres concaves, qui ſont propres aux vûes courtes; Méthode pour ſe conſerver la vûe, avec une diſſertation ſur ce que les perſonnes âgées le recouvrent quelquefois dans un âge avancé, par le Sr. THOMIN, Marchand Miroitier-Lunettier. à Paris 1747, 12. 146 S.

Den Nahmen Brille führt bekannter Maßen auch der hölzerne ausgeſchnittene Sitz bey heimlichen Gemächern. Siehe Abtritt, Th. I, S. 168.

Brillen-Ducaten, ſ. Th. XIX, S. 304.

Brillen-Thaler, werden einige Thaler des braunſchweigiſchen Herzoges Julius genennet, darauf eine Brille zu ſehen iſt.

Es gibt deren dreyerley Arten. Auf dem einem ſteht auf dem Avers: IVLIVS D. G. D. BRVN. E. LV. nebſt den ſechs Buchſtaben: N. R. M. A. D. I. d. i. Non recedet malum a domo ingrati; und das Wapen. Auf dem Revers: Ein wilder Mann, in der Rechten ein Licht, einen Todtenkopf, eine Sand-Uhr und Brille haltend, mit der Jahrzahl 1586. 14 Jun. Umſchr. Aliis inſerviendo conſu. nebſt den Buchſtaben W. H. D. A. L. V. B. D S. S N. H. V. K. W. d. i. Was hilft den Augen (dem Alten) Licht und Brill, der ſich ſelbſt nicht helfen und kennen will.

Auf einem andern, ſteht auf der erſten Seite des Herzogs geharniſchtes Bruſtbild in bloßem Haupte, in der Rechten eine Streitaxt, und in der Linken einen Helm haltend. Unter der Bruſt iſt auf einer Tafel ſein Wahlſpruch: Aliis inſerviendo conſumor; zur Seiten aber das braunſchweigiſche Wapen, mit der Ueberſchrift: IVLIVS D. G. D. BRVN. ET LVN. N. R. M. A. D. I. 1587. Auf der andern Seite iſt ein mit loſem Zügel laufendes Pferd abgebildet, bey welchem der wilde Mann, in der Rechten einen ausgewurzelten Baum haltend, und in der Linken ein brennend Licht. Am Arm hängt ein Todtenkopf, und daran eine Sanduhr, nebſt einer Brille. Neben dem Pferde ſieht man die Buchſtaben I. M. C. M. Um das Pferd herum

zeigen ſich inwendig obige 15 Buchſtaben: Was hilft den Augen ꝛc.

Auf einem dritten, iſt der Avers dem vorigen gleich. Auf dem Revers iſt ebenfalls das Pferd ꝛc. Unter dem Bauche des Pferdes iſt die Jahrzahl 1589. Ueber dem Pferde ſtehen die Buchſtaben I. M. C. M. welche Einige alſo erklären: In medio curſu metuo; Andere aber: Invitus mordens cur mordeor? Um das Pferd herum, obige 15 Buchſtaben. Die Umſchrift iſt des Herzogs Wahlſpruch: Aliis inſerviendo conſumor. Goslariæ.

Kundmanns ſonderbare Thaler und Münzen, S. 90, f.
Lilienthals Thaler-Cabinet, No 706. 707. 708.
Madai vollſtändiges Thaler-Cabinet, No. 1103. 1104. 1105.

Brimbale, ein Brunnenſchwengel; ſ. unter **Brunnen.**

Brin (Bois de) ſ. oben unter Bois, S. 176.

Brinkſitzer, ſiehe **Häusler.**

Brins, ſind gewiſſe Arten von Hanfleinwand, welche in Champagne fabriciret werden.

Brinſe, iſt eine Art Käſe von ſehr ſtarkem Geſchmack und Geruch, die in Ungarn und Oberſchleſien gemacht, in Fäßlein geſchlagen, und alſo verhandelt werden. Die **wallachiſche Brinſe** wird für die beſte gehalten.

Brioſch, Fr. Brioche, nennen die franzöſiſchen Bäcker eine Art Gebackenes aus einem Hefenteige von feinem Mehl, Buter, Eyern, Salz und ſüßen Quarg oder Milch, ſo mit dem deutſchen Käſekuchen einige Aehnlichkeit hat.

Man nimmt $\frac{3}{4}$ Metzen Mehl, 1 Pfund Butter, 9 ganze Eyer, das Gelbe von 9 Eyern, 4 bis 6 Loth Zucker, nebſt ein wenig geriebener Citronenſchale und Muskatennuß. Wenn die Butter kein Salz hat, ſalzet man den Teig ein wenig.

Oder: Man nimmt 1 Metze Mehl, ſchüttet ein Par Handvoll auf eine Schüſſel, thut etwas gute Bärme nebſt 1 Löffelvoll warm Waſſer dazu, und läßt es an einem warmen Orte aufgehen. Das andere Mehl ſchüttet man auf einen Tiſch, thut ſodann $1\frac{1}{2}$ Pfund in Stücke gebrochene Butter, 12 Eyer, und den gegangenen Teig darunter, arbeitet es mit den Händen auf dem Tiſche wohl durcheinander, leget eine reine Serviette auf eine mit Mehl beſtreute Mulde oder Schüſſel, thut den Teig darauf, und ſetzt es an einen warmen Ort, daß es aufgehe; legt es nachher wieder auf den Tiſch, wirket es wie ein rundes Brod zuſammen, bringt es auf einen mit Butter beſchmierten Bogen Papier; drückt ein Zeichen darauf, wie auf ein Brod; ritzet es

neben dem Zeichen mit der Meſſerſpitze an 4 Stellen auf, und läßt es, nachdem es vorher mit einim Ey beſtrichen worden, im Ofen backen.

Brionne, bisweilen **Breaune** genannt, iſt eine Art von weißer und ziemlich klarer Flachsleinwand, die in der Normandie, und vornehmlich zu Beaumont, Bernay und Brionne gemacht wird. Von dieſem letztern Orte hat ſie auch ihren Nahmen, weil ſie daſelbſt am erſten fabricirt worden. Dieſe Leinwande werden nach der Courant-Elle verkauft, und ſind $\frac{2}{3}$ oder $\frac{7}{8}$ breit. Die Stücke halten 100 bis 124 Ellen pariſer Maß in der Länge. Sie ſind von unterſchiedlicher Beſchaffenheit. Einige ſind fein, andere mittelmäßig, wiederum andre gröber, welche gemeiniglich zu Fenſtergardinen gebraucht werden. Man nimmt ſie aber doch auch bisweilen zu Hemden und andern leinenen Geräthe.

Briotte, nennen die Blumiſten eine Art Anemone, deren größte Blätter weiß, und deren Sammet incarnat iſt.

Brique, ſiehe Ziegel.

Briquet, ein Nußband, eine Art Beſchläge an Thüren und Schränken; ſiehe Th. III, S. 511.

Es heißt auch ein Feuerſtahl; ſiehe unter **Stahl**.

Ingleichem eine Art von geſponnenem Tobak, deſſen Geſpinnſt nicht mehr als 5 Linien im Durchſchnitt hat. Siehe unter **Toback**.

Briſans, Brandungen, ſiehe unter **Welle**.

Briſe-glace, ſiehe **Eis-Bock**.

Briſe-vents, ſiehe **Wind-Schirm**.

Briſoir, eine Flachsbreche, Hanfbreche; ſiehe **Breche** in der **Landwirthſchaft**.

Brißlauch, eine Art Knoblauch; ſiehe unter **Lauch**.

Britannias, eine in Sachſen verfertigte Art Leinwand; ſiehe unter **Leinwand**.

Britannica herba, ſiehe **Grind-Wurzel**, No. 6.

Britſche, ſiehe Pritſche.

Briza, ſiehe **Dinkel. Einkorn. Zitter-Gras.**

Broad

Broad pieces, eine goldene Münze in England, gilt 24 bis 26 Schilling Sterlings; nach unſerm Gelde ungefähr $6\frac{1}{2}$ Rthlr.

Brocard, Brocart; ſiehe **Brocat**.

Brocardell, ſiehe **Brocatell**.

Brocat, Brocad, Broccat, Brokat, Fr. Brocard, Brocart, ein künſtlich gewebter Zeug, von Gold, Silber oder Seide, mit erhabenen Blumen, oder andern wirklich hinein gebrachten Zierrathen. Wenn er einen goldenen oder ſilbernen Grund hat, wird er **goldener** oder **ſilberner Brocat** genannt, ingleichem **Gold-Stoff, Silberſtoff**, (Fr. Brocart d'or, Brocart d'argent).

Sonſt verſtand man durch das Wort **Brocat** bloß einen, ſowohl im Aufzuge als Eintrage, ganz von Gold oder Silber, oder auch von beyden zuſammen gewebten Zeug. Hernach hat man es auch von den Zeugen gebraucht, darein man Seide mengte, um die goldenen und ſilbernen Blumen deſto mehr zu erhöhen. Gegenwärtig aber heißt ein jeder Zeug von purer Seide Brocat, es mag derſelbe ſonſt gleich ein Gros de Tours, Gros de Naples, Atlaß, und ſo gar ein ſchlechter Taffet ſeyn, wenn er nur mit einigen Blumen oder andern Zierrathen bereichert iſt, die Gold oder Silber bey ſich führen. Es iſt der Brocat eine Waare der Seidenhändler.

Holland, Italien, Frankreich, Genf, und verſchiedene Städte Deutſchlandes, fabriciren jetzt ſchöne Brocate, die man ſonſt aus China und Perſien hohlen mußte.

Die **perſiſchen Brocate** heißen Zerbaſe, und ſind mit Golde durchwirkt. Man hat von denſelben 3 Gattungen, nähmlich: **einfache**, die, wie die franzöſiſchen von verſchiedenen Faßons, Muſtern und Gattungen ſind; **doppelte**, welche ſie **Orraye** nennen, d. i. Zeug mit zwo rechten Seiten; und **Machruely** oder goldene Sammete. Gemeiniglich werden dieſe ſeidene Zeuge und Brocate nur 5 bis 6 Ellen lang gemacht, weil zu einer Weſte nach perſiſcher Mode nicht mehr, als ſo viel, nöthig iſt. Unter den glatten und einfarbigen ſeidenen Zeugen findet man auch viele, die mit verſchiedenen Farben gemahlt, und ſo gar mit Gold und Silber erhöhet ſind, welches ſie mit Formen

und Gummiwaſſer auftragen, und welches ſie ſo wohl anzuwenden wiſſen, daß man dieſe Zeuge für wahre Brocate halten ſollte. Siehe auch Broſchiren.

Brocatell, Brocardell, Fr. Brocatelle, iſt: 1) ein ſchlechter Zeug von Baumwolle oder grober Seide auf Brocatart, woraus man Tapezereyen und andere Auszierungen der Zimmer macht. Es gibt auch ganz ſeidene, und ganz wollene. Die venetianiſchen Brocatelle wurden vormahls am höchſten geachtet; jetzt aber verfertigt man ſolche eben ſo ſchön in Frankreich und Deutſchland, zu Berlin, Weißenfels ꝛc.

Ferner gibt man den Nahmen **Brocatell** noch 2) einer andern Gattung geringer Zeuge, die man ſonſt auch Ligature oder Mezeline nennet. Siehe Ligature.

Endlich iſt **Brocatell** oder **Brocatſtein**, Ital. Brocatello, auch 3) die Benennung einer gewiſſen Art italiäniſchen Marmors, der entweder gelb und violet, oder röthlich, oder auch von mehrern Farben iſt. Einige rechnen den Brocatell zum Marmor, und halten ihn unter der Benennung **thebaiſcher Marmor** (Marmor thebaicum), mit dem Alabaſtriten für einerley. Andere zählen ihn zum Porphyr; noch Andere zum Jaspiß. Ueberhaupt ſind weder die Naturforſcher, noch die Bauverſtändigen und Bildhauer, über die Benennung des Brocatells ganz einig. Ein Mehreres davon ſ. unt. Porphyr.

Broccat, ſiehe Brocat.

Broccoli, Brocoli, Italiäniſcher Brocculi oder **Spargel-Kohl**, L. Braſſica italica tuberoſa, Fr. Broccoli, oder Brocoli, iſt eine Art Kraut oder Kohl, welcher erſt ſeit ungefähr 40 Jahren in Deutſchland bekannt, und aus Italien, ſonderlich aber aus dem Kirchenſtaate, zu uns gekommen iſt. Es gibt dreyerley Gattungen davon, nähmlich: 1) **der römiſche oder purpurrothe Broccoli**, L. Braſſica italica purpurea, Broccoli dicta Juſſ. Fr. Brocoli romain; 2) **der neapolitaniſche oder weiße Broccoli**, L. Braſſica italica alba,

Broc-

Broccoli dicta Juſſ. Fr. Brocoli de Naples, oder Brocoli blanc; und 3) der braune oder ſchwarze Broccoli, Fr. Broccoli brun oder noir, unter welchen die erſte Sorte vor allen den Vorzug hat.

Der Same des Broccoli, wird gegen das Ende des Maymonathes, oder zu Anfange des Junius, in einen feuchten Boden geſäet. Wenn die Pflanzen ſo weit gewachſen ſind, daß ſie acht Blätter bekommen haben, verſetzt man ſie in Beete, wie den gemeinen Kohl, und ſodann können ſie, um die Mitte des Julius, zum letzten Mahl in ein wohl verwahrtes Feld, aber nicht unter Bäume, die ſie betropfen könnten, verſetzet werden. Sie müſſen auch in den Reihen 1½ Schuh weit von einander ſtehen; die Reihen ſelbſt aber müſſen 2 Schuh weit von einander entfernt ſeyn. Der Boden, in den man ſie pflanzen will, muß eher leicht, als ſchwer ſeyn. Wenn die Pflanzen wohl anſchlagen, als woran gar nicht zu zweifeln iſt, es müßte denn der Winter auſſerordentlich ſtreng ſeyn: ſo werden ſie, zu Ende des Decembers, ihre kleine Köpfe zeigen, welche dem Blumenkohl einiger Maßen gleichen, aber eine purpurrothe Farbe haben, und bis zu Ende des Märzmonathes eßbar bleiben.

Der braune oder ſchwarze Broccoli wird von vielen hoch geachtet, ob er gleich ſeinen Platz in den Küchengärten verdient, wo der römiſche Broccoli gezogen werden kann, welcher viel ſüßer iſt, auch länger dauert. Jedoch iſt die braune Sorte viel ſtärker, ſo daß ſie auch an den kälteſten Orten fortkommt, da hingegen der römiſche in harten Wintern zuweilen darauf geht. Die braune Sorte muß man in der Mitte des Maymonathes ſäen, und wie gemeinen Kohl warten, auch in eben der Weite, welches ungefähr 2½ Schuh austrägt, pflanzen. Er wächſt ſehr hoch; daher muß man die Erde um die Stängel, wenn ſie höher werden, aufhäufen. Er bringt keine ſo vollkommene Häupter, wie der römiſche Broccoli,

coli; daher iſſt man nur die Stängel und das Herz der Pflanze.

Der römiſche Broccoli bekommt, wenn er recht gewartet wird, große Häupter, welche ſich in der Mitte der Pflanzen, gleich einem Büſchel von Knoſpen zeigen. Man muß die Rinde der Stängel vorher wegnehmen, ehe man ſie kochet. Sie ſind ſehr zart, und geben dem Spargel nicht viel nach.

Der neapolitaniſche Broccoli hat weiße Köpfe, welche den Köpfen des Blumenkohls ſehr ähnlich ſind, und ſich, wie ſelbige, verſpeiſen laſſen, ſo daß man keinen Unterſchied bemerket. Er iſt viel zärter, als der römiſche Broccoli, und wird daher in unſern Gegenden nicht ſo ſtark gebauet; denn, da überhaupt in den Gärten um Berlin viel Blumenkohl wächſt, welcher, wenn gute Witterung iſt, bis um Weihnachten dauert, ſo wird der neapolitaniſche Broccoli, der zu gleicher Zeit kommt, nicht ſo viel geachtet.

Wenn die erſte Saat dieſer Gewächſe vorüber iſt, und man die zweyte davon haben will, ſo darf man, nach Miller's Vorſchlag, im Anfange des Julius zum zweyten Mahl Broccoli ſäen. Switzer hingegen hält es nicht für rathſam, ſo gar um Johannis herum erſt dieſe Gewächſe zu ſäen, weil, wie er ſagt, die Stängel vor dem Winter nicht ſtark genug werden, ſo viel Nebenſproſſen auszutreiben, als auſſerdem geſchehen würde. Seiner Meinung nach, iſt es beſſer, die Gewächſe in drey Theile abzutheilen, und die Köpfe davon bis auf 1½ oder 2 Fuß von der Erde völlig abzuſchneiden. An dem einen Theile thut man dieſes etwa 14 Tage vor Michaelis, an dem zweyten etwa 4 Wochen darnach, und an dem letzten ungefähr 14 Tage bis 3 Wochen vor Weihnachten. Auf ſolche Weiſe wird von einer Zeit zur andern hinter einander von der Seite der zurück gebliebenen Stängel eine große Menge Nebenäſte ausſchlagen. Nach Miller's Vorſchrift kann man ſich die größten, und nach Switzers Anweiſung die größte Anzahl von kleinen Gewächſen verſprechen.

Das

Das Vornehmſte bey der Wartung dieſes Kohls iſt, daß man ihn öfters und ſtark begießt. Wenn im Frühlinge einige zu zeitig Köpfe zu bekommen ſcheinen, d. i. wenn ſie, nach Proportion ihrer Stärke, allzu ſehr in die Höhe ſchießen, kann man ſich folgenden Mittels bedienen. Man durchſticht den Strunk in der Mitte mit einem ſpitzigen, wie ein großer Schuſterpfriem geſtalteten, Eiſen, unter den erſten Blättern, und füllet das Loch mit Rockenſtrohhalmen aus, welche man auf beyden Seiten bis auf die Dicke eines Thalers wegſchneidet. Hierdurch wird der Saft der in der Mitte befindlichen Röhre, welcher das Herz allzu ſchnell in die Höhe treibt, abgeleitet, und dringt, da er die Wege verſchloſſen findet, mit Gewalt in die Seitentheile, welche, nach Proportion der neuen Nahrung, die ſie empfangen, zunehmen. Der Kopf kommt hierauf zu ſeiner Zeit. Dieſe Operation thut nicht allein bey dem Broccoli gute Wirkung, ſondern es werden auch alle Arten von Kohl, welche leicht in die Höhe zu gehen pflegen, hierdurch aufgehalten, wenn man nicht allzu lange damit wartet.

Den Samen vom Broccoli erhält man eben ſo, wie vom gemeinen Weißkohl. Iſt ja ein Unterſchied dabey, ſo betrifft er die weiße Gattung von Broccoli. Davon iſt es am beſten, unter den größten Köpfen etliche ſogleich vom erſten Wuchſe zu Samen aufwachſen zu laſſen, an welchen man alle untere Aeſte wegnehmen muß, damit nur der Hauptſtängel ſtehen bleibe. Wird dieſes gehörig beobachtet, und ſonſt keiner andern Gattung von Kohl in der Nähe herum geſtattet, in die Höhe zu wachſen, deren Fruchtmehl den Samen dieſes Gewächſes etwa verderben kann, ſo kann man den Samen von dem weißen Broccoli eben ſo vollkommen im Lande erbauen, als er aus der Fremde kommt; auch werden die davon erzeugten Gewächſe in vielen Jahren nicht aus der Art ſchlagen.

Was

Was den Gebrauch dieſes Gewächſes für die Küche betrifft, ſo werden die Stängel, wenn ſie Blumenköpfe gewonnen haben, abgeſchnitten, von der äuſſern Schale geſäubert, und hernach auf eben die Art und Weiſe, wie der Blumenkohl, zugerichtet. Auf eine andere Art werden ſie in der Küche folgender Maßen zurecht gemacht. Die langen Strünke werden mit einem Meſſer bis auf das Mark geſchälet. Der Kern wird in kleine, 6 Zoll lange, Stücke zerſchnitten, welche man auch, wenn ſie dick ſind, in der Länge zerſpalten muß. Hernach werden ſie in Bündel gebunden, und ¼ Stunde in friſches Brunnenwaſſer geworfen. Hierauf thut man ſie in kochend Waſſer; und wenn ſie faſt gar ſind, wird die erſte Brühe weggegoſſen, und Fleiſchbrühe darüber gegoſſen, in welcher ſie vollends gar gekochet werden. Alsdann wird eine ordentliche Spargelbrühe daran gemacht. Wenn Baumöhl und Eſſig darauf gegoſſen wird, können ſie auch kalt zu Salaten gebraucht werden.

Jo. Heinr. Gottlob von Juſti Abhandlung vom Italiäniſchen Brocculi oder Spargelkohl, ſt. in No. 51 der Götting. Policei-Amtsnachr. v. J. 1757.

Compendious method for the raiſing of the Italian Broccoli, Spaniſh Cardon &c. by STEPH. SWITZER. Lond. 1735, 8.
D. überſ. u. d. T. Kurze und bequeme Methode, die Italiäniſchen Brocoli, Spaniſche Cardoon ꝛc. hervorzubringen. Lpz. 1755, 8.

Broche, ſiehe Brat-Spieß. Dorn. Fliete. Licht-Spieß. Nagel an der Scheibe. Pfriem der Schuſter. Senk-Kolben.

Brocher, ſiehe Broſchiren.

Brochet, *Brocheton*; ſiehe Hecht.

Brochette, ſiehe Speiler.

Brochette, (Boutons à la) ſiehe unter Bouton.

Brocken, ſiehe Anbiß. Broſamen.

Brocoli, ſiehe Broccoli.

Brod, L. Panis, Fr. Pain, iſt dasjenige Nahrungsmittel, welches unter allen von der göttlichen Güte zum Unterhalt des menſchlichen Lebens erſchaffenen Speiſen die vornehmſte, nothwendigſte und beynahe unentbehrlichſte

iſt,

iſt, über welche ſich der Segen des Höchſten dergeſtalt erſtrecket, daß nicht nur die köſtlichſten Speiſen ohne Brod nicht wohl, ja ohne Nachtheil der Geſundheit genoſſen werden können, ſondern auch, welches das hauptſächlichſte iſt, daß ein geſunder und deſſelben gewohnter Menſch es nicht überdrüſſig wird, ob er gleich ſonſt aller andern Speiſen, ſie haben Nahmen wie ſie wollen, müde und überdrüſſig zu werden pflegt; und daher iſt es auch gekommen, daß man dieſes Wort zum öftern für die Nahrung und das Auskommen des Menſchen zu nehmen pflegt, z. E. **einen zum Brode,** oder auch **von Brode helfen; ſein Brod ſuchen, erwerben, haben; einen ums Brod bringen.** u. ſ. f.

Es beſteht aber das Brod eigentlich aus Mehl, Waſſer, Sauerteig oder Bierhefen, und wenigem Salz, welches unter einander gemengt, und in einem beſonders hierzu erbauten Ofen, vermittelſt der Hitze des Feuers, zu einem ſo vortrefflichen Nahrungsmittel zubereitet wird; und alsdann beſteht es aus 2 Theilen, nähmlich: der **Krume, (Grume)** L. Medulla panis, Fr. Mie, von welcher eigentlich alles dasjenige zu verſtehen iſt, was vom Brode ſelbſt geſaget wird; und der **Rinde** oder **Kruſte, (Kürſte)** L. Cruſta panis, Fr. Croûte, welche in die Ober-, Fr. Croûte de deſſus, und Unter-Rinde, Fr. Croûte de deſſous, eingetheilet wird. Die obere Seite des Brods, wird Fr. la bouche du pain, und die untere Seite oder der Boden, Fr. Queue du pain, genannt.

Die Verwandlung der Körner in Mehl durch das Mahlen, die Verbindung des Mehls mit Waſſer durch das Kneten, und die Gährung des Teiges durch Hülfe des Sauerteiges, ſind die nöthigen vorgängigen Zubereitungen bey der Verfertigung des Brodes; wovon die Artikel **Mahlen, Mehl, Kneten** und **Sauerteig** das Nöthige beſagen werden. Die letzte Sache, die zum Brod erfordert, und wodurch es zu ſeiner Vollkommenheit gebracht

bracht wird, iſt das **Backen**, wovon bereits im 3ten Bande dieſes Werkes gehandelt worden iſt.

Das Brod hat unterſchiedene **Beynahmen**, und zwar 1. **nach ſeiner Form.** Man hat z. E. rundes Brod, langes Brod, oder Stolle.

In denen Zeiten, da man erſt anfing Brod zu backen, gab man ihm gemeiniglich eine platte und dünne Geſtalt; damahls wurde es auch nicht geſchnitten, ſondern gebrochen. Das erſte, was man gewöhnlicher Weiſe bey der Mahlzeit verrichtete, war das Brodbrechen (wie denn die beyden emauntiſchen Jünger den Herrn am Brodbrechen erkannten, nach Luc. XXIV, 35); und meiſtentheils vertrat ein ſolches Brod die Stelle des Tiſches oder der Schüſſel, woranf die übrigen Speiſen gelegt wurden. Als nach dieſem der Sauerteig gebraucht wurde, um den Teig dadurch zum Aufgehen zu bringen, ſo wurde auch das Brod nicht mehr ſo platt; es bekam eine ſolche Dicke, daß man genöthiget wurde, es zu zerſchneiden. Einige Zeit nachher machte man die Brode kugelrund. Dieſes wurde ſo allgemein, und dauerte ſo lange, daß die Brodbäcker daher im Franzöſiſchen den Nahmen Boulens oder Boulengers (Kugler, von Boule, eine Kugel) bekamen. In den folgenden Zeiten hat man noch mancherley Veränderungen mit der Form des Brodes vorgenommen, je nachdem man dem Brodteige eine beſondere Geſtalt zu geben pflegte. So lange man daſſelbe aus ſehr derben Teige buk, gab man ihm beſtändig eine runde hohe Geſtalt; denn, weil die Krume ſehr dicht war, ſo wollte man nicht ſo viel Rinde haben; als man aber nachher das Brod aus einem weichen Teige buk, ſo hat man es platter gemacht, damit man mehr Rinde bekäme. Auch noch jetzt werden die weichen Brode länglich, in Geſtalt einer Wulſt, (Schnipfen genannt) gebacken, damit es auf dieſe Weiſe, da es eine größere Oberfläche hat, recht viel Rinde bekäme. Gegen das Ende des letztern Jahrhunderts fing man zuerſt an, wegen der Rinde lange Brode zu backen. So lange hatte das Brod mit viel Krume beſſer geſchmeckt; ſo wie wir jetzt lieber die Rinde eſſen. Heut zu Tage wird überhaupt mehr leichtes und weiches, als derbes, Brod gegeſſen. Das Brod, welches aus einem derben Teige gebacken wird, hat eine harte Krume, die vom Geſchmack viel beſſer iſt, als die von unſerm jetzigen leichten Brod, welches macht, daß wir lieber die Rinde als Krume eſſen.

2. Nach

2. Nach ſeiner Farbe, als: weiß Brod, Fr. Pain blanc; halb weiß Brod, Fr. Pain bis-blanc; ſchwarz Brod, Fr. Pain bis.

3. Nach ſeinem Gebrauche, als: Commißbrod, Hausbacken oder Geſindebrod, Herrenbrod, Hunde-Brod, Kaffebrod, Pferdebrod ꝛc. wovon zum Theil unten beſondere Artikel vorkommen.

4. Nach ſeiner Zubereitung, als: Bäckerbrod, Bauerbrod, Franzbrod, geſäuertes Brod, Milch-Brod, ungeſäuertes Brod ꝛc.

5. Nach der unterſchiedenen Art zu backen; z. B. 1) Das in einem doppelten oder zweybodigen kupfernen Ofen oder Pfanne gebacken iſt (L. Panis clibanites), da das Feuer unten, und das Brod oben liegt; daſſelbe wurde von den Alten für das beſte gehalten. 2) Das in einem gemeinen Backofen bereitet worden (L. Panis furnarius); es iſt nach dem vorigen das beſte. 3) Das auf der Röſte oder auf dem heißen Herde gebackene Brod (L. Panis toſtus); ſolches iſt aber nicht ausgebacken, ſondern auswendig verbrannt, und inwendig roh. 4) Das oben mit heißer Aſche bedeckt und alſo gebacken wird (L. Panis ſubcinericius); es iſt das ſchlimmſte unter allen, weil ſich die Aſche mit dem Teige vermenget. 5) Zwey mahl gebackenes Brod, Biſcuit oder Zwieback (L. Panis biscoctus); es iſt ſehr hart, und ſtark ausgebacken. 6) Gegöſſeltes Brod (L. Panis lotus); daſſelbe wird, wenn es halb gar iſt, aus dem Ofen gezogen, mit Waſſer beſtrichen, und umgekehrt wieder hinein geſchoben; und wenn es ganz gar iſt, abermahl beſtrichen oder gegöſſelt, damit beyde Seiten gleich werden; es iſt ſehr locker, gibt aber wenig Nahrung.

Endlich 6. hat das Brod unterſchiedene Beynahmen von dem Getreide oder Nahrungsmittel, deſſen Mehl dazu genommen worden; z. E. Weitzenbrod, Rocken-Brod, Gerſtenbrod. Auſſer dieſen aber kann, ſonderlich beym Mißwachs, und zur Zeit der Theurung, auch

 aus

aus verſchiedenen Hülſenfrüchten, Baumfrüchten und Wurzeln, durch beſondere Handgriffe ein Mehl erhalten, und daſſelbe entweder allein, oder mit Getreidemehl vermiſcht, zu Brod verbacken werden; z. aus Buchweizen; aus Mehl von den Früchten der Rothbüche; aus Caſſave, oder Maniocwurzel; aus der Dotterblumenwurzel; aus Erdäpfeln; aus dem Dracunculus (Calla) paluſtris; aus Eicheln; aus Fichten- und Erlen-Rinde; aus den Wurzeln des Fieberklees; aus Fiſchgräthen; aus Heen-Gras; aus gekochten Kartoffeln und dem Mehl derſelben; von Kaſtanien; aus Rübenkerbel; aus Kohlrüben; aus getrockneten Kohlſtrünken; aus Kürbiſſen; aus der innern Rinde der Linden; aus Malvenwurzeln; aus Obſt; aus der Papierſtaude; aus dem Mehl der Queckenwurzeln; aus Reiß; aus weißen Rüben; aus Sonnenblumen; aus Strohmehl; von Tannenrinden; aus dem Mehl des türkiſchen Weitzens, u. a. m. wie ich unter jedem Artikel zeigen werde.

Nachricht von den Nahrungsmitteln, deren ſich die Einwohner in den nördlichen Landſchaften von Schweden bey einfallendem Mißwachs bedienen, ſt. im 112 St. der Berlin. wöchentl. Relat. der merkw. Sachen ꝛc. a. d. J. 1753, S. 923.

Schreiben von leichten und ſehr wohlfeilen Mitteln zur Nahrung und Sättigung der Menſchen, ſt. im 10 St. der Hannov. nützl. Samml. v. J. 1757.

Anzeige verſchiedener Pflanzen, welche die Menſchen überhaupt, beſonders aber zur Zeit der Theurung, und beym Mangel des Getreides, ſicher genießen können, ſt. im 29 St. der Stuttg. phyſikal. ökonom. Realzeit. oder gemeinnütz. Wochenſchr. v. J. 1757, S. 438—450.

Verzeichniß derjenigen Pflanzen und Gewächſe, welche den Menſchen beim Mangel des Getreides, oder ſonſt auch zur Speiſe dienlich, ſt. im 31, 32 und 34 St. derſelben, v. e. d. J.

Nachricht von einigen Nahrungsmitteln, welche in neuerlicher Zeit entweder erfunden, oder doch ausnehmende Dienſte gethan, ſt. in No. 6. der wöchentl. Hall. Anz. v. J. 1763

Anpreiſung einer leichten Art, gutes und geſundes Brod zu backen, wenn das Weitzenmehl theuer iſt, ſt. im 1 B. der aus dem Engl. überſ. auserleſ. Schriften, den Ackerbau, die Handlung ꝛc. betreffend, Lpz 1764, 8. S. 205—211.

Recherches ſur les différens alimens, dont on peut faire uſage en tems de diſette des bleds, ſt. in No. 22 und 23 der *Gaz. ſalut.* v. J. 1771.

Die Haushaltungskunſt im Kriege und in der Theurung, nebſt denen dazu gehörigen Policei-Anſtalten, und einer Anzeige der vornehmſten

nehmſten Pflanzen und Gewächſe, die ſtatt des Brodes zur Nahrung dienen können. Stuttg. 1771, 4. 20 B. nebſt einer vorgeſetzten Einleitung, von 10 Bogen.

Die einem jeden Landwirthe leicht mögliche, zweymalige und zweymal reichere Korn- und Brodärndte, in Einem und dem nämlichen Jahre, auf Einem und dem nämlichen Grunde und Boden, als das allerohnfehlbarſte und allerreichlichſte Rettungs-Mittel, ſowohl wider die gegenwärtige, als wider alle künftige Theurung; in drey Sendſchreiben auf Subſcription herausgegeben von einem ächt-patriotiſchen Landwirthe. Lpz. 1772, gr. 8.

D. Ernſt Gottfr. Kurella patriotiſche Vorſchläge, wie bey dem itzo herrſchenden Geldmangel, beſonders der dürftige Landmann wohlfeiler Brod haben könne. Berl. 1771, 8. 4 B.

D. S** Beitrag zu Hrn. Kurella patriotiſchen Vorſchlägen ꝛc. ſt. im 44 und 45 St. der gel. Beytr. zu den Braunſchw. Anz. v. J. 1773.

Remarques ſur la nourriture des hommes avec les differentes farines, lûes à la Séance de l'Acad. R. de Chir. le 5 Dec. 1754. par Mr. RECOLIN, ſt. im *Nouvelliſte œcon. & litter.* To. V, p. 1. m. de Mars & d'Avr. 1755. S. 65—76; desgl. im *Mercure de France*, Fevr. 1755, S. 123—138.

D. überſ. u. d. T. Betrachtungen über die aus verſchiedenen Gattungen des Mehls zubereitete Nahrung der Menſchen, in der Verſamml. der Königl. Akad. verleſen durch Herrn Recolin, ſt. im 11 St. der Stuttg. phyſ. ökon. Realzeit. v. J. 1757, Art. 2, S. 169—176, und 13 St. Art. 1, S. 193—196.

Anmerkung zu Hrn. Recolins Abhandl. über den Gebrauch des Mehls, als eines allgemeinen Nahrungsmittels der Menſchen, ſt. eben daſelbſt, Art. 2, S. 196—204.

Man pflegt auch mehrere Sorten des Getreides zum Brodbacken mit einander zu vermiſchen. Nach dem Berichte des 2 St. des Leipz. Int. Bl. v. J. 1771, S. 31, f. iſt auf einem Rittergute in der Niederlauſitz, ſeit 30 Jahren, folgendes Gemenge für das Hofgeſinde gemacht worden: 2 Scheffel Korn, 1 Scheffel Heidekorn, 1 Scheffel Haber, und nachdem man das Habermengen nicht mehr für wirthſchaftlich hält, ſtatt deſſen 2 Viertel Gerſte, wovon beſtändig gutes, ausgebackenes, erhabenes, doch etwas derbes Brod ausgefallen, welche letztere Eigenſchaft daher entſtanden iſt, daß die Auswirkemägde, in der Meinung, derbes Brod widerſtände länger dem Hunger, da ſie denn wöchentlich etwas von ihrem Deputat verkaufen könnten, übermäßig viel Mehl beym Auswirken genommen, welches in

der kurzen Zeit zwiſchen dem Auswirken und Einſchieben des Brodes, welche etwa $\frac{1}{2}$ Stunde ausmacht, mithin die letzten Brode nur etliche Minuten trifft, zu keiner gehörigen Gährung gelanget, und alſo im Ofen wieder einfällt, Waſſerſtreifen bekommt, und flüſſig wird, wenn es die Hitze nicht zwingt, und alsdann auf der andern Seite abbäckt, und an der Rinde anbrennt, dagegen das lockere Auswirken allezeit gut Brod gibt. An eben demſelben Orte wird ſeit 3 Jahren für die Herrſchaft 3 Theile Rocken und 1 Th. Gerſte gemenget, und ohnerachtet ſich, durch Nachläſſigkeit des Verwalters, Wikken unter der Gerſte gefunden, ſo iſt es doch wohl ausgebacken, locker und weiß geworden, hat auch niemanden eben ſo wenig, als das Geſindegemenge, geſchadet.

In No. 2 des Leipz. Int. Bl. a. d. J. 1773, S. 21, und im 8 St. der gel. Beytr. zu den Braunſchw. Anz. v. J. 1773, Col. 59, ſteht folgende Berechnung über das Verhältniß des Verbackens von Gerſte und Rocken:

Von 1 Scheffel Korn, welcher 149 Pfund wiegt,

4 Pfund zur Verſtäubung,
10 Pfund zur Metze; beträgt zwar nur $91\frac{5}{8}$ Pf. aber der Müller ſchöpfet mit ſeiner Metze,
10 Pfund Kleyen,

bleiben 125 Pfund Mehl,

geben $166\frac{2}{3}$ Pf. Brod,

der Scheffel zu 4 Rthlr. —— kommt das Pf. zu 7 Pfennige.

Von 1 Scheffel Gerſte, welcher 131 Pfund wiegt,

4 Pf. zur Verſtäubung; jedoch verliert die Gerſte immer mehr.
9 Pf. zur Metze,
8 Pf. Kleyen,

bleiben 110 Pfund Mehl,

geben $146\frac{2}{3}$ Pfund Brod,

der Scheffel zu 3 Thlr. —— kommt das Pfund auf 6 Pfennige. Jedoch gibt die Gerſte auch mehr Pfunde Brod, aber ſehr näßliches, wenn ſie allein gebacken wird.

Halb

Halb Korn und halb Gerſte, wird das Brod beſſer, und für das Geſinde ſehr gut; und kommt ſodann das Pfund nur auf $6\frac{1}{2}$ Pfennige.

Gute Gerſtengrütze gemahlen, gebeutelt und mit etwas Weitzenmehl gemiſcht, gibt ein ſchönes Brod, welches zu backen an einigen Orten mit unter die Meiſterſtücke der Bäcker gerechnet wird.

Vom Gebrauche des Bohnenmehles zum Verbacken, ſ. unter Hülſen-Frucht.

Vom Verbacken des Erbsmehles unter Rocken und Gerſte, ſiehe unter Erbſe.

Im II Th. gegenwärtigen Werkes, habe ich unter dem Art. Avena, S. 685, f. des aus Habermehl allein gebackenen Brodes gedacht; anjetzt muß ich erzählen, wie aus Korn und Habermehl untereinander gemengt, Brod zubereitet und gebacken wird. Der Haber, welchen man zum Backen brauchen will, muß tüchtig, gut und rein, auch von einer guten Gattung ſeyn. Guten und reinen Backhaber erhält man folgender Geſtalt. Wenn der Haber auf der Tenne geworfelt worden, ſondert man den erſten an die Spreu anſtoßenden ſchlechten Haber von dem guten ab, um ſelbigen zur Fütterung zu gebrauchen. Ferner ſondert man auch den am weiteſten gelegenen Haber, als welcher öfters mit Steinen vermiſcht iſt, ſonſt aber die beſten und vollkommenſten Körner hat, ab; dieſer iſt gut zum Ausſäen. Der gute und tüchtige Backhaber findet ſich alſo in der Mitte des aufgeworfelten Haufens. Unter den verſchiedenen Gattungen des Habers, iſt immer die eine zum Backen beſſer, als die andere. Der Stumpfhaber, welcher kurze dicke Körner hat, die faſt der Gerſte gleichen, gibt das mehreſte und beſte Mehl. Der Grau-Haber kommt demſelben faſt gleich, doch mit dem Unterſchiede, daß das Mehl etwas dunkler ausfällt. Der Weiß-Haber, welcher dem Stumpfhaber faſt gleich ſieht, nur daß er längere Körner hat, iſt nicht ſo mehlreich, als die erſten beyden Gattungen, kann aber doch, in deren Ermangelung, ganz füglich zum Backen gebraucht werden. Der

türkiſche Haber, welcher dem Weißhaber faſt gleichet, aber nur eine ſtärkere Hülſe hat; und der Schwarz- oder Barthaber, welcher in den niedern Gegenden und auf ſchlechten Aeckern wächſt, geben wenig und ſchlechtes Mehl. Was die Quantität des unter das Korn zu mengenden Habers betrifft, ſo richtet ſich dieſes Verhältniß nach eines jeden Gutbefinden und Einrichtung. Das Korn oder der Rocken, und das aus ſelbigem gebackene Brod behält freylich wohl den Vorzug, weil es kräftiger und nahrhafter iſt. Nimmt man mehr Korn, als Haber, ſo wird das Brod beſſer. Nimmt man es zu gleichen Theilen, ſo wird daraus gutes Brod, beſonders, wenn das Getreide nicht allzu ſehr ausgemahlen wird. Uebertrifft aber der Haber den Rocken an Quantität, ſo wird das Brod geringer, und wenn die Gattung des Habers ſchlecht, auch die Kleyen ſehr ausgemahlen worden, rauh und armſelig.

Vor einigen Jahren kam in Frankreich ein Vorſchlag aufs Tapet, das Brod (darunter aber nur weißes oder ſo genanntes Franzbrod zu verſtehen) ſchmackhafter und verdaulicher zu backen. Es kam hierbey das Hauptwerk darauf an: man ſollte unter das Getreide den 1sten Theil Haber mahlen, und dann das Brod wie gewöhnlich daraus backen. Und daß dieſes ganz wohl angehe, beſtätiget auch die Erfahrung; wobey aber nur noch dieſes zubemerken iſt, daß man die hier angegebene Proportion in Anſehung des Habers nicht überſchreiten dürfe, weil das Brod ſonſt in der Mitte ſehr aufgeriſſen würde. Kann man alſo den Haber zum weißen oder Franzbrod bequem nutzen, ſo geht es zu dem ordinären hausbackenen Brod noch beſſer an.

Wenn nun aber Brod aus Korn und Haber gebacken werden ſoll, ſo fragt ſichs, welches beſſer ſey: ob man beyde Getreidearten lieber in Körnern mit einander vermiſchen, und alſo beydes zuſammen mahlen ſolle, oder ob man die Vermiſchung erſt hernach, wenn die Körner gemahlen ſind, beſſer vornehme? Hat man von jeder Sorte ſchon zubereitetes Mehl, ſo iſt die Vermiſchung durch fleißiges Untereinanderrühren gar leicht zu machen; wollte man aber erſt mahlen laſſen, ſo thut man

man am beſten, man vermenge das Getreide nach ſeinem Gefallen, ſo wird ſich alsdann auf der Mühle das Mehl von ſelbſt wohl und am beſten vermiſchen. Hierbey aber iſt folgendes wohl zu betrachten. Das Getreide, beſonders aber der Haber, muß recht dürre und trocken ſeyn; denn das inwendige Korn läßt ſich ſonſt auf der Mühle nicht gut zermahlen, ſondern drückt ſich breit, bleibt an ſeiner Hülſe hangen, und wird hernach leicht mit der Spreu abgeſiebet. Wenn dieſes gemengte Getreide nun auf die Mühle geſchüttet worden, ſo muß es 2 Gänge herunter gemahlen werden. Iſt der Haber wohl trocken geweſen, ſo kann nach dem 2ten Gange die Spreu oder Hülſen von dem Haber abgeſiebet werden. Iſt aber der Haber nicht dürre genug geweſen, ſo wird das Getreide ſamt der Spreu noch einmahl aufgeſchüttet, und nach dem 3ten Gange erſt abgeſiebet, und alsdann zum 4ten Gange wieder aufgeſchüttet. Wer nun gutes Brod haben will, der hört hiermit auf, und läßt ſein Getreide nicht weiter ausmahlen, ſondern ſtößt die abgeſiebte Spreu unter dasjenige, ſo noch gemahlen werden könnte, und bekommt davon viel und gutes Angemenge, welches bey der Fütterung des Rindviehes mit großem Nutzen zu gebrauchen iſt. Will man aber den 5ten Gang, auch wohl, nach Beſchaffenheit des Getreides, den 6ten Gang noch dazu nehmen, und alſo die Kleye recht rein ausmahlen: ſo bekommt man zwar mehr Mehl, und folglich mehr Brod am Gewicht, es wird aber ſchwärzer und ſchlechter. Auch iſt darauf zu ſehen, daß der Müller, wenn das Mehl fein und gut werden ſoll, einen guten und dichten 15ner Beutel einhänge, und welcher nicht allzu leicht iſt, weil ſonſt das Mehl ſehr grob werden würde.

Iſt nun alſo ein Scheffel Getreide, ſo halb aus Korn und halb aus Haber beſteht, gemahlen, auf welches man gewöhnlicher Maßen, und nach Abrechnung der dem Müller zukommenden Metze, an Mehle 2 Viertel gehäuft,

häuft, und 2 Viertel geſtrichen gemeſſen, verlangen kann (es wäre denn, daß man auſſerordentlich feines und gutes Mehl haben wollte, dann würde es freylich am Maße fehlen): ſo fragt ſich ferner, wie man mit dergleichen vermiſchten Mehl verfahre, um gutes Brod daraus zu backen? Man nimmt dergleichen aus einem Scheffel gemengten Getreides gemahlene Mehl, theilt es in 2 Theile, gießt alsdann 14 Maß laulich Waſſer, welches bey kühler Witterung etwas wärmer ſeyn kann, und ſäuert gewöhnlicher Maßen die eine Hälfte damit. Auf 1 Viertel Mehl nimmt man ungefähr 8 Loth guten friſchen Sauerteig. Alter Sauerteig iſt nicht ſo kräftig, und muß deßhalben etwas mehr genommen werden. Doch hat man, beym Einſäuern oder Einmachen, die Beſchaffenheit des Mehles wohl zu prüfen, ob daſſelbe trocken oder feucht, auch ob das Getreide in naſſer Witterung eingebracht worden, weil man im letztern Falle etwas weniger gießen muß. Hat man mehr Korn, ſo gießt man mehr; hat man aber mehr Haber, ſo gießt man weniger. Dieſes iſt auch bey dem Sauerteige zu merken. Hat man mehr Mehl aus Haber, ſo nimmt man mehr Sauerteig; hat man aber mehr Korn zu ganzen Maſſe, ſo nimmt man weniger. Nachdem nun auf gewöhnliche Art mit dem Einſäuern verfahren worden iſt, läßt man den Teig 5 bis 6 Stunden in mäßiger Wärme, bedeckt, ſtehen, und in die Höhe gehen. Nach Verfließung dieſer Zeit, und wenn der Teig gut in die Höhe gegangen iſt, wird angeſtoßen oder angefriſcht, d. i. zum zweyten Mahl eingeſäuert. Es wird nähmlich von dem übrigen halben Scheffel Mehl wiederum der dritte Theil unter den aufgegangenen Teig gemenget, und eben ſo verfahren, wie beym erſten Einſäuern, nur daß der Teig etwas ſtärker wird. Alsdann bleibt ſelbiger wiederum ungefähr 2 Stunden in mäßiger Wärme ſtehen, und kommt aufs neue zum Aufgehen. Unter dieſer Zeit muß der Ofen zurecht gemacht werden, weil es nach dem Kneten gar

nicht

nicht lange Verzug leidet. Iſt der Teig gehörig aufgegangen, ſo wird alsdann das übrige Mehl faſt gänzlich hinein geknetet, und man behält nicht mehr Mehl zurück, als man zum Auswirken brauchet. Der Teig darf aber bey weitem nicht ſo derb geknetet werden, wie man beym Backen des Kornbrodes zu thun pflegt. Nach dem Kneten darf nicht länger, als 6 oder 8 Minuten, gewartet werden, und man muß den Teig leicht und geſchwinde auswirken und bald in den Ofen bringen, weil der Haber leicht läuft, und folglich das Brod gar aus einander fallen und zerreiſſen würde. Die Brode, welche man nicht unter 4, auch nicht leicht über 6 Pfund macht, müſſen in 1 Stunde ausbacken. Der Ofen muß deßhalb keine langſame, ſondern eine jählinge und fliegende Hitze haben, damit das Brod nicht allzu ſehr aufreiſſe. Dieſe jählinge Hitze aber erhält man dadurch, daß man denſelben ſtärker und heftiger heitzet.

Es iſt jedoch hierbey nicht zu läugnen, daß, wenn man eine Vergleichung zwiſchen gutem reinen Kornbrod und Haberbrod machen wollte, ganz gewiß erhellen würde, daß 2 Pfund gutes Kornbrod zur Sättigung und Nahrung eben ſo zureichend ſeyn würde, als 3 Pf. Brod, welches aus 1 Theil Korn und 3 Theilen Haber zubereitet und gebacken worden.

J. W. Melsbach neuerer Beitrag zu den Beantwortungen der Anfrage von Vermiſchung mehrerer Sorten des Getreides zum Brodbacken, aus der Gegend beim Weſterwalde, ſt. in No. 13 des Leipz. Jnt. Bl. v. J. 1771, S. 134, f.

Vorerwähnte Vermiſchungen des Mehles mit andern Getreidearten oder vegetabiliſchen Dingen, ſind theils gut, löblich, nahrhaft, und in theuern Zeiten nothwendig, theils nicht eben nahrhaft, aber unſchuldig und unſchädlich. Allein, es ſind noch andere Vermiſchungen bekannt, welche dem Menſchen ſchlechterdings zum Schaden gereichen. Wenn man Erde mit Mehl zu Brod backt, ſo kann man leicht denken,

daß dergleichen Brod weder angenehm zu eſſen, noch leicht zu verdauen ſeyn kann. Und doch hat man in den Geſchichten Beyſpiele, daß die Menſchen aus höchſter Noth ein ſo genanntes **Märgelbrod** haben eſſen müſſen. Ich werde davon unter den Artikeln **Mehl** (Berg⸗ Erd⸗ oder Stein⸗) und **Märgel** mit mehrern zu handeln Gelegenheit haben. Ein Glück iſt es, daß ſich dergleichen Mehlerde an wenig Orten findet. Wer weiß, ob nicht ſonſt gewinnſüchtige und betriegeriſche Bäcker das Brod oft damit verfälſchen würden. Denn, es gibt unter ihnen, wie auch unter den Mehlhändlern, gottloſe Leute, welche das Mehl mit geſiebter Aſche und Gyps vermiſchen, um es ſchwerer und weißer zu machen. Linne erzählt ein Beyſpiel, da eine Armee ſich mit Fleiß mit Gyps vermiſchtes Mehl wegnehmen ließ, um dem Feinde zu ſchaden. Andere nehmen zum ſchlechten Mehl, oder wohl gar zum Bohnenmehl, Kreide oder gelöſchten Kalk, oder calcinirte Knochen, oder Alaun, um das Brod weißer zu machen. Aber alle dieſe Verfälſchungen des Brodes ſind unſerer Geſundheit überaus nachtheilig, ja, ſie ſind ordentliche Vergiftungen. Denn, obgedachte Dinge ſind zum Theil ſehr zuſammenziehend, zum Theil ſehr ſtopfend, und verurſachen bald eine große Verunreinigung des Magens, hartnäckige Verſtopfung der Eingeweide, Hartleibigkeit, Dörrſucht, Abzehrung.

Von dem Mißbrauche des Alauns zu dieſer Abſicht, habe ich bereits im I Th. S. 483, f. Erwähnung gethan: und ich füge demſelben, bey dieſer Gelegenheit, noch folgendes bey. D. Maning hat in England faſt unheilbare Krankheiten und ſchnelle Todesfälle geſehen, deren Urſache man nicht errathen konnte, bis man eine Verfälſchung des Brodes mit Kreide und Alaun entdeckte. In London wird beſtändig Alaun zum Brod gemiſcht, vornehmlich wenn man ſchlechtes Mehl und ſchlechtes Waſſer hat; denn der Alaun macht das Mehl weißer, und das Brod feſter. Da dieſer Alaunzuſatz nicht geheim gehalten wird, ſo iſt die Meinung der engliſchen Aerzte über die Schädlichkeit des Alauns getheilt.

getheilt. Falconer hält dieſe Beymiſchung für unſchädlich; aber Hales, Cadogan, und mehrere Aerzte leiten viele Krankheiten davon her, und behaupten, daß der Alaun auch in geringer Menge bey Kindern und Erwachſenen eine Verſtopfung der Gefäße verurſache.

Um die mit dem Brod vorgehenden Betriegereyen zu entdecken, bedient man ſich, nach Anleitung des D. Manings, folgenden Verſuches. Man ſchneidet die Rinde vom Brod ab, und legt ſie beyſeit. Die Krume hingegen wird in dünne Scheiben geſchnitten, gröblich gebrochen, und mit vielem Waſſer in einen gläſernen Deſtillierkolben gethan, welchen man, ohne ihn zu ſchütteln, in ein Sandbad ſetzt, und 24 Stunden in mäßiger Hitze ſtehen läßt. In dieſer Zeit wird die Brodkrume durch und durch erweicht, und die fremden Ingredientien ſondern ſich davon ab. Der Alaun löſet ſich im Waſſer auf, und man kann ihn entweder mit alkaliſchen Salzen niederſchlagen, oder durch Evaporation des Waſſers in Kryſtallen bringen. Die Jalappenwurzel (denn auch mit derſelben wird zuweilen das Brod vermiſcht) ſchwimmt, in Geſtalt eines unreinen Schleims, oben auf. Die übrigen Ingredientien, als: Kreide, Gyps, Aſche, ſinken vermöge ihrer Schwere zu Boden, wo man ſie findet, wenn man das Brod und Waſſer ſacht abgießt.

Man kann ſich auch folgender Methode bedienen. Man ſchneidet die Brodkrume in kleine Scheiben, thut ſie in eine große Menge Waſſer, und ſetzt ſie in einer großen irdenen Schüſſel auf ein ganz gelindes Feuer, wo ſie eine Zeitlang ſtehen muß. Wenn man hernach das Brod und Waſſer ſanft oben abgießt, ſo findet man die Knochenaſche, die Kreide ꝛc. am Boden der Schüſſel; der Alaun aber kommt zum Vorſchein, wenn man das abgegoſſene Waſſer ganz einkochet.

Alum in bread, pernicious, ſt. im *Lond. Magaz.* for Feb. 1757, S. 82, D. überſ. u. d. T. Schädlichkeit des Alauns im Brodte, ſt. im Brem. Magaz. II. B. 3 St. Brem. und Leipz. 1758, 8. S. 662—664.

Moyen pour decouvrir, s'il y a de l'alun dans le pain, ſt. in No. XLIII der *Gazette ſalut.* v. J. 1765; imgl. im *Journ. oecon.* Mai 1765, S. 238.

Von Verfälſchung des Brods, und den Mitteln ſie zu entdecken, ſt. im 7 Th. der Neuen Auszüge ꝛc. a. d. J. 1768. Frf. und Mannh. 8. S. 302—304.

Extrait des réflexions intereſſantes du Doct. MANING ſur la falſification du pain, avec les moyens de la découvrir, ſt. im *Journ. oecon.* Sept. 1761, S. 429, f. imgl. in No. L der *Gazette Salut.* v. J. 1761.

Eine

Eine ganz beſondere Art einer zufälligen Vergiftung des Brodes, findet man in des D. Manetti Abhandlung von den verſchiedenen Arten des Getreides aufgezeichnet. Man findet, ſchreibt Derſelbe in No. 9 der mediciniſchen Zeitung von Venedig, v. J. 1762, daß zu Paris reines und nicht warmes Brod, welches keinen in die Sinne fallenden Fehler hatte, verſchiedene Perſonen, die davon gegeſſen, vergiftet und getödtet hat, weil es in einem Ofen gebacken worden, der mit Holz geheitzt war, das mit Gyps und Bleyweiß weiß angeſtrichen geweſen, und welches Holz man von der Planke eines verfallenen Gartens genommen hatte. Hier waren die aufgeſtiegenen Bleydämpfe in das Brod eingedrungen, und hatten daſſelbe vergiftet. Einer ähnlichen Begebenheit, da ein mit alten grün angeſtrichenen Lattenwerk geheitzter Ofen, dem darin gebackenen Brode die vergiftete Eigenſchaft des Grünſpans beygebracht, habe ich im 3ten Theile, S. 356, f. Erwähnung gethan.

Hieher gehört auch folgende Begebenheit, welche ſich zu Aubuſſon, einer Stadt in Ober-Limoſin, in Frankreich, zugetragen hat. Ein Bäcker, deſſen Frau von einer heftigen und anſteckenden Krankheit angefallen war, wobey die Aerzte die Ausdunſtung für das beſte Mittel hielten, gerieth auf den Einfall, ſeine Frau mit Brod, ſo warm wie es aus dem Ofen kam, zu bedecken. Dieſes neue ſchweißtreibende Mittel war von einer auſſerordentlichen Wirkung; denn die Frau wurde in 24 Stunden geſund. Der Bäcker aber beging die Unbeſonnenheit, das dazu gebrauchte Brod zu verkaufen. Alle Perſonen, welche davon aßen, wurden von eben dem Uebel befallen, welches ſich dermaßen ſchnell ausbreitete, daß man, in Zeit von 14 Tagen, mehr als 200 Perſonen begrub.

S. *Gazette litter. de Berl.* 1773, No. 495; und das 3 St. des VI Bandes der Berliner Sammlungen, S. 285.

Bey dieſer Gelegenheit gedenke ich noch einiger andern Mängel und Fehler des Brodes, und derer Uebel, welche ein ſolches Brod zuwege bringen kann. Wenn das Brod aus dem Ofen kommt, muß

es

es nicht ſofort eingeſchloſſen werden, ſondern erſt an einen freyen Ort geleget werden, und zwar am beſten, in die Backſchüſſeln, das unterſte zu oberſt gekehrt, bis es völlig abgekühlt iſt. Die Fehler, welche bey dem Brode von der Feuchtigkeit, wenn es noch warm verwahret worden, oder noch nicht recht verkühlt iſt, entſtehen, ſind, daß es ſchimmlig oder mulſtrig wird. Das ſchimmlige Brod iſt eben ſo ungeſund, als ſtinkendes und bereits in die Fäulniß gehendes Fleiſch. Der Schimmel iſt ein Gewächs, welches den Geſchmack verbittert, den Geruch verekelt, und eine widrige und ſeptiſche, mithin ſehr ſchädliche, Eigenſchaft hat. Daß derſelbe unter die ſeptiſchen Mittel gehöre, erſieht man daraus, da derſelbe ſo viele Körper, dergleichen unter andern das Obſt, die Leichname, und ſo gar das Holz ſind, zu zerfreſſen und zu vernichten vermögend iſt.

Ein ſchimmliges Brod kann man indeſſen doch noch nutzen, und in dieſer Abſicht verfahren gute Haus-Wirthe damit folgender Geſtalt. Sie nehmen aus einem Brode alles Schimmlige, und ſchneiden es daher in der Mitte zwiſchen beyden Rinden durch. Hierdurch wird ſelbſt auch dem Schimmel vorgebeuget, und alsdann das Brod zum Trocknen an die Luft gelegt; denn ſobald das Brod trocken iſt, ſchimmelt es nicht mehr. Es behält zwar alsdann nicht mehr denſelben Geſchmack, und iſt nicht mehr ſo angenehm zu eſſen, wenn es allzu trocken iſt. Dem Geſinde, und vornehmlich den alten Perſonen, ſteht es gar nicht an. Dergleichen trocknes Brod, wenn es nicht verdorben iſt, iſt höchſtens nur zu Suppen zu gebrauchen, weil die Brühe alles wieder zurecht bringt. In dieſem Falle thut man beſſer, wenn man das Schimmeln befürchtet, daß man das Brod mit einander in kleine Stücke zerſchneide, welche man im Schatten trocknet, und in reinen Beuteln aufbewahret, um es nach und nach zu Suppen zu gebrauchen. Die vom Schimmel bereits angelaufenen Stücke weichet man

in ganz klarem Waſſer in einem recht reinen Gefäße ein. Nach einigen Stunden wäſcht man ſolches Brod in dieſem Waſſer ab, wobey man es ein wenig krümelt, und wechſelt mit dem Waſſer ſo lange, bis der Schimmel hinweg iſt, wozu 7 bis 8 Stunden hinlänglich ſind, und alsdann kann man es auf vielerley Art gebrauchen. Beſonders machen die Franzoſen eine Art von Brod-Suppe daraus, die ſie Panade nennen. Sie thun das Brod in einen Topf mit Waſſer, und laſſen es mit etwas Salz und Butter, oder Fett, kochen. Auch richten ſie es noch mit Pfeffer, Zwiebeln, und andern Ingredientien, zu. Hat man eine fette oder magere Fleiſchbrühe, ſo wird die Suppe daran beſſer, indem man das Brod in den Topf mit dergleichen Fleiſchbrühe thut und bey gelindem Feuer kochen läßt. Vorher aber, ehe man das Brod in den Topf thut, muß man mit den Händen alles Waſſer, worin es geweicht war, heraus drücken. Dergleichen Arten von Suppen ſollen gut ſchmecken, und eben ſo geſund ſeyn, als wenn ſie aus friſchem oder niemahls verdorbenem Brode gemacht wären. Ja, wie die Erfahrung beſtätiget, ſo ſollen dergleichen Arten von Suppen ſo gar noch angenehmer und lieblicher ſchmecken.

Unterdeſſen iſt dieſes nur ein Mittel bey dem wirklich vorhandenen Uebel, und es wäre noch beſſer, daſſelbe, wenn es möglich wäre, ganz und gar zu verhüten; denn, es iſt doch allemahl viel Abgang dabey, wenn man das Brod in Waſſer einweichet und abwäſcht. Die große Kunſt beſteht darin, es alſo einzurichten, daß nichts umkomme, und inſonderheit die Armen nicht nöthig haben, etwas zu verlieren. Und hierzu dienen folgende, aus der Erfahrung hergenommene, Wahrnehmungen. Ein allzudichtes und nicht gehörig ausgebackenes Brod, ein ſolches, deſſen Teig nicht recht aufgegangen, oder das aus neuem oder gewaſchenem Korn gebacken iſt, ſchimmelt mehr, als das Brod von gutem trockenen Korn, welches den Winter über auf dem Kornboden gelegen

legen hat. Daher muß man in der gemäßigten oder heißen Jahrszeit, d. i. vom Maymonath an, bis zum September, und ſelbſt im October, die Brode nicht ſo groß oder dicht, auch nicht allzu dick machen. In dieſer Abſicht muß es platt, und der Teig hinlänglich ausgebreitet ſeyn, damit das Brod, wenn es in dem Ofen erhitzt wird, nicht über 3 bis 4 Zoll in die Höhe gehe. Um das Brod im Sommer wider das Austrocknen oder Verſchimmeln zu verwahren, leget man es an einen kühlen Ort, als: im Eingange des Kellers, oder anderwärts, wo es weder Hitze noch Feuchtigkeit trifft, hin. Zur Winterszeit hält ſich das Brod ſo lange, als man will, wen es auch gleich nicht zum beſten ausgebacken wäre. Man darf es nur trocken halten, und vor ſtarke Fröſte verwahren; denn ein gefrornes Brod verliert ſehr viel von ſeiner Eigenſchaft.

Hier iſt noch ein Mittel, Brod den ganzen Winter über zu erhalten, ohne daß es verderbe, um es im Sommer zu genießen. Daſſelbe kann für Hauswirthe, welche ein zahlreiches Geſinde zu unterhalten haben, und wo ein ſehr ſtarker Aufwand vom Brode iſt, nützlich ſeyn. Sie können ſich, zu Anfange des Winters, mit dem völligen Vorrathe davon verſehen, und alles dieſes Brod in kleine Schnitte zertheilen. Dieſe Schnitte werden nachher auf Laken an einem reinen und ſchattigen Ort gelegt und getrocknet. Hierauf werden ſie in recht reine Säcke gethan und verſchloſſen, um ſich ihrer, in dem folgenden Sommer, zu Suppen, Kalteſchale oder Warmbier, für das Geſinde zu bedienen. Es iſt nicht allein mit dem gewöhnlichen Brode von gleichem Geſchmack, ſondern man wird auch dabey einen wahren Nutzen in der Wirthſchaft finden, beſonders in denen Gegenden, wo man im Sommer nicht viel, und nur ſtinkendes, Waſſer antrifft, und wo das Geſinde zu den überhäuften Arbeiten auf dem Lande, die keinen Aufſchub leiden, nothwendig gebraucht werden muß. Wenn das Brod ſolcher Geſtalt getrocknet iſt, läßt es ſich vollkommen ſo gut, wie das Mehl, aufbehalten, und man könnte es viele Meilen weit alſo verſchikken, wenn man eben dieſelbe Vorſicht dabey anwendete.

Um den Schimmel im Brode zu verhüten, rathen auch Einige, daß man Kornblüthe in das Waſſer, womit

mit der Teig angemachet wird, oder in den Teig ſelbſt, thue, oder einen guten Theelöffel voll rein Lavendelwaſſer, nebſt etwas Salz, unter den Teig menge.

Moyen de tirer parti de la Moiſiſſure du pain, & de la prévenir, ſt. im *Journ. oecon.* Juill. 1758, S. 309—311.

Mittel, den Schimmel des Brods zu nutzen, und denſelben zu verhüten, ſt. in Jo. Heinr. Pratje landwirthſchaftlichen Erfahrungen I Quartal, Alt. und Lüb. 1768. gr. 8. S. 138 — 144; in den nützl. Beytr. zu den neuen Strelitzer Anzeig. v. 20 Dec. 1769; desgl. in No. 25 des Leipz. Int. Bl. a. d. J. 1770, S. 246, f.

Auf was Art und Weiſe das Brod wieder den Schimmel bewahret werden kann, ſt. im 13 St. der Gieſſ. wöchentl. gemeinnütz. Anz. und Nachr. v. J. 1764, S. 98.

Das Brod zu bewahren, daß es nicht mulſtrig werde, ſt. im 45 St. der gel. Beitr. zu den Braunſchweig. Anzeigen, v. J. 1770, Col. 359, f.

Wenn das Brod nicht wohl in Acht genommen wird, ſo kommen zu gewiſſen Zeiten, und in gewiſſen Umſtänden, **Inſecten** hinein, und es wachſen **Würmer** darin, welches auch in dem über einander geſchütteten Mehle geſchieht. Der Mehlwurm verwandelt ſich in ein ſchwarzes Inſect, welches Linné Tenebrio molitor nennet, und vor ſeiner Verwandlung 2 gantze Jahre ein Wurm bleibt, wie er ſich in dem bey den Bäckern aufgeſchütteten Mehle aufhält. Dieſes Inſect wird zuweilen auch im Brode, und hauptſächlich in dem Commißbrode, gefunden. Auch gibt es ein anderes kleines Inſect oder Käfer, mit bräunlichen Flügeldecken, welcher beym Linné Cerambyx fur heißt, und ſehr häufig in dem trocknen und altbackenen Brode gefunden wird. Obgleich dieſe Inſecten an ſich nicht giftig ſind, ſo verurſachen ſie doch allemahl einen Ekel.

Brod **von ſehr altem Mehl** gebacken, iſt nicht nur unſchmackhafter, als von friſchem Mehl, ſondern es iſt auch weniger nährend. Alt gewordenes Mehl hat einen ſchlechten Geruch und Geſchmack, wird leicht vom Staube, von der Feuchtigkeit und von dem Schimmel verderbt, und zeuget auch leicht Würmer. Jedoch muß eben

eben auch kein ganz friſch gemahlenes Mehl zum Bakken gebraucht werden, weil daſſelbe, da es noch zu feucht iſt, nicht genug quillt, ſondern in ſeinen Theilen eine gewiſſe Art von Feſtigkeit und Zuſammenkleben behält, welche von der ſchnellen und heftigen Umdrehung des Mühlſteines entſteht, und ſich nur erſt nach einiger Zeit verliert; daher das Brod davon, beſonders wenn beym Einſäuern und Kneten ein Verſehen vorgeht, meiſtentheils näßlich, ſchwer, kloßig und ſchliffig wird, auch von 1 Centner Mehl kaum 146 bis 147 Pfund Brod gebacken werden können. Dahingegen das in Vorrath gemahlene, wenn zumahl das Kernmehl nicht weggenommen worden, und ſich einige Monathe ausgelegen, weit mehr Waſſer beym Säuern und Kneten annimmt, recht quillt, ſich beſſer hebet und zuſetzt, auch davon auf 1 Centner Mehl etliche Pfunde gutes und beſſeres Brod mehr, als vom friſch gemahlenen und gleich verbrauchten Mehle, gebacken werden kann. Wie der Vortheil davon, nach beſonders deshalb angeſtellten Backproben, zu berechnen ſey, findet man in No 49 des Leipz. Int. Bl. v. J. 1771, S. 554, f. Es iſt daher allemahl rathſam, das Brod von einem Mehle zu backen, welches wenigſtens 1 oder 2, im Herbſte und Winter auch wohl bis 4 Monathe, geſtanden hat.

Das Mehl von ſolchem Getreide, welches lange Zeit an einem feuchten und warmen Orte aufgeſchüttet gelegen hat, und folglich in ſeiner Beſchaffenheit verändert und verdorben iſt, wie ſolches vonehmlich dem Getreide, das im Schiffsboden lange aufbehalten worden iſt, begegnen kann, iſt der menſchlichen Geſundheit ſehr nachtheilig; und man ſollte billig ein Mehl von dergleichen Getreide nicht brauchen. Muß man es aber aus Noth dennoch nehmen, ſo ſind dabey verſchiedene Vorſichten nöthig, vornehmlich es gelinde im Ofen oder auf der Darre zu trocknen.

Zuweilen wird in der Aerndte, wegen anhaltenden Regenwetters, das Getreide, oder doch ein großer Theil deſſelben, bevor es genugſam trocknen und nachreifen kann, in die Scheunen gebracht, und das daraus gewonnene Korn gibt allemahl ſehr ſchlechtes Brod; es wird daraus ein bloßer ungarer und mit zu viel Feuchtigkeiten angefüllter Teig, deſſen Genuß der Geſundheit höchſt nachtheilig iſt. Um von dergleichen naß eingeſcheuertem Getreide gutes Brod zu erhalten, muß man das zum Backen beſtimmte Korn, ehe man es zur Mühle ſchickt, vorher vollkommen trocken machen, welches am beſten dadurch bewerkſtelliget wird, wenn man den Rocken einige Zeit bey mäßiger Wärme ungefähr von 14 Tagen, in einer Mulde, dünn aus einander gegoſſen, unter oder neben den Ofen ſetzt. Dieſe Art iſt beſſer, als das ſonſt wohl übliche Trocknen in den Backöfen. Denn zu geſchweigen, daß hierdurch die Feuchtigkeit aus den Körnern nach und nach heraus gezogen wird, und ſie alſo nicht, wie in dem Backofen, ſogleich von der Hitze beſchlagen: ſo erſpart man auch dadurch Mühe und Feuerung, und man kann in der Stube am beſten abwarten, wie bald der Rocken die erforderliche Härte und Conſiſtenz wieder erreicht habe. Uebrigens ergibt ſich von ſelbſt, daß das Trocknen nur zu Herbſt- und Winterszeiten nöthig ſey, indem das Frühjahr das Korn nicht nur auf dem Boden ſchon ſehr nachgetrocknet hat, ſondern man ihm auch noch durch Umſtechen und durchziehende Luft ſehr zu Hülfe kommen kann. Sonſt hat dieſes Mittel auch noch ſeinen beſondern Nutzen, wenn das Korn etwas ausgewachſen ſeyn ſollte, und wird dadurch ſo viel brauchbarer. Uebrigens muß man das Korn zum Backen auch nicht gar zu trocken werden laſſen.

S. das 2te St. des Hannov. Magaz. v. J. 1772.

Im 46 St. der Mindiſch. Beytr. z. N. und Vergn. v. J. 1771, Col. 367, f. wird folgendes Mittel, die Mulſtrigkeit des Mehles und folglich des Brodes

zu heben, vorgeſchlagen. Wenn man genöthigt iſt, Schiff- oder ander mulſtrig Korn zu mahlen, und davon zu backen, ſo werden in den Teig, ſobald er geknetet iſt, etwa 5 oder 6 Zoll breit von einander tiefe Löcher gedruckt, und mit Mehl angefüllet, welches den folgenden Morgen bey Ausknetung des Teiges behend herauszunehmen, da ſich denn finden wird, daß die Mulſtrigkeit aus dem Teige in das Mehl gezogen; das herausgenommene Mehl aber iſt ſodann nicht anders, als fürs Vieh zu gebrauchen.

Im 68 St. des Hannov. Magaz. v. J. 1772, wird von Hrn. C. E. Roſenow, Adj. Jud. zu Schwerin im Meklenburgiſchen, folgendes Verfahren, **ein geſundes, nahrhaftes und wohlſchmeckendes Brod von dumpfigem Korn zu backen**, vorgeſchlagen. Zu 1 Scheffel (Meklenb. Schwerinſchen Maßes,) Mehl, nimmt man 4 Pott (eben deſſelben Landes-Maßes) (*) ſüße Würze (Weert), die von dem zum Bierbrauen verfertigten Maiſch zuerſt abläuft. Dieſe Würze wird unter beſtändigem Umrühren mit einem hölzernen, unten etwas breiten Geſchirre, bis zur Dicke oder Conſiſtenz eines Syrupps oder Honigs, eingekocht, und entweder gleich verbraucht, oder auch wohl einige Tage an einem temperirten Orte, in einem gläſernen oder verglaſurten Gefäße aufgehoben, da es denn, nach dem Erkalten, ganz dick und zäh iſt, ſo daß es ſich aus einander ziehen läßt.

Wenn der auf gewöhnliche Art eingeſäuerte Teig ſo ſtark aufgegangen iſt, daß man ihn verbacken kann, wird dieſe eingekochte Würze darunter geknetet. Unter dieſer Arbeit fängt der Teig an, heftig nachzugähren und aus einander zu fließen; daher muß man noch ſo viel Mehl darunter kneten, als zur Conſiſtenz des Brodes nöthig iſt. Wenn der Teig nun noch etwa ¼, oder auch wohl ½ Stunde geſtanden, und nachgegohren iſt, knetet man ihn völlig aus, nimmt ihn auf, und verarbeitet ihn zum Verbacken. In der Nachgährung ſtößt der Teig alles dumpfige und ſchimmlige Weſen völlig aus. Würde man die ſüße Würze aus einem zu Malz gemachten Rocken nehmen, ſo möchte die Arbeit,

(*) Der Berliniſche und Meklenburg-Schweriniſche Scheffel, verhalten ſich wie 3 zu 4. Man kann alſo, anſtatt der Meklenburgiſchen Pottmaße, bey dem Berliner Scheffelmaße, die in der Mark üblichen Quartmaße anwenden, wenn der Teig faſt in gleicher Zeit gleich ſtark gähren ſoll.

heit, wegen der Gleichartigkeit der Theile, vielleicht noch beſſer ausſchlagen. Indeſſen hat man nicht zu beſorgen, daß dieſes Brod den ſonſt widerlichen Geſchmack des mit Gerſtenmehl vermiſchten Teiges erhalte; denn nur in den Hülſen des Getreides ſteckt dieſes herbe Weſen, welches ſich auch nur dann im Brode ſchmecken läßt, wenn Hülſentheile mit unter das Mehl kommen; da aber dieſe Bereitung nur den ſüßen Zuckerſchleim aus dem Malze zieht, ſo wird man dieſen widerlichen Geſchmack im Brode nicht finden.

Wegen der in dieſem Brode befindlichen vegetabiliſchen Säure, ſättiget und nähret daſſelbe ganz ungemein, und iſt dem menſchlichen Körper, vor dem mit alkaliſchen Salzen in Gährung geſetzten Brode, vorzüglich geſund.

Wird die Würze in metallenen Gefäßen eingekocht, ſo verhütet man die eingeriſſene ſchädliche Methode, wider das Anbrennen Glasſcherben darein zu werfen. Denn das Glas ſcheuert allemahl Metalltheilchen ab, deren häufiger Genuß für den Menſchen gefährlicher, als bey den eingekochten Säften der Früchte, die man Kräuden nennet, werden würde. Auch nimmt man ſich in Acht, daß man, beym Umrühren der kochenden Würze, von den über derſelben, an dem Geſchirre ſich angeſetzten und verbrannten Theilen nichts mit unter die Würze miſche.

Auf die genaue Beobachtung des Verhältniſſes des Maßes beyder Maſſen, ſowohl der Würze als des Mehles, kommt es nicht nothwendig an. Die Chemie lehrt den Beweis hiervon. Je weniger eingekochte Würze man zum Einkneten anwendet, deſto länger muß die Nachgährung dauern, ehe ſie durch das Verbacken geſtört wird.

Wo recht bitteres Bier gebrauet wird, zapfet man ſo viel Würze, als etwa nöthig iſt, vorher ab, ehe der Hopfen, oder ein anderes dem Biere die Bitterkeit verſchaffendes Mittel, aufgeſchlagen wird, weil ſonſt der gute Geſchmack des Brodes darunter leiden möchte.

In den Weinländern kann man den Verſuch mit dem eingekochten Traubenmoſte machen; aller Wahrſcheinlichkeit nach wird derſelbe gleiche Wirkung in dem damit bereiteten Brode hervorbringen. Nicht minder ſieht dieſes mit dem Waſſer, worin Baumfrüchte, zur Bereitung des Ciders, geſotten ſind, zu verſuchen, wenn eben dieſes Waſſer zur dicken Conſiſtenz zuvor eingekocht worden.

Vorſchlag wider das Klebrichtwerden des Brods, ſ. in den nützl. Beylagen zum Osnabrückiſchen Intelligenzbl. desgl. im 95 St. des Hannov. Mag. v. J. 1771, Col. 1515, f.

Damit

Damit das **Brod von ausgewachſenem Korne** im Backen gut gerathe, ſo nimmt man, kurz vorher, ehe der Teig geknetet werden ſoll, 2 oder 3 Händevoll Holz-Aſche, inſonderheit von Büchenholz, bindet ſolche in ein leinen Tuch, und leget es ins Waſſer, welches zum Säuern warm gemacht wird. Wenn das Waſſer warm genug iſt, nimmt man es wieder heraus, und gießt zu dem Waſſer ein Glas Kornbranntwein, und läßt auf ſolche Art den Teig, wie gewöhnlich, ſäuern, nur daß man ihn etwas ſteif mache und wohl zudecke, damit er in nöthiger Wärme erhalten werde.

S. das 39 St. des Hannov. Magaz. v. J. 1771, Col. 1423, f. Der Preußiſche Sammler, 1 B. Königsb. 1774, 8. S. 441.

Wenn das Getreide zum Mahlen auf die Mühle gebracht wird, ſo kann ſich der Fall eräugnen, daß das **Mehl durch die Vermiſchung des Abganges vom Steine verſchlimmert** werde, welches bey neugeſchärften oder vorgerichteten Mühlſteinen zu geſchehen pflegt. Wenn nun dieſer von dem ſcharfgemachten Steine abgegangene Sand ſich mit dem Mehle vermiſchet, ſo ſondert er ſich nicht, wie die Kleyen, ab, ſondern kommt mit ins Brod, und wird mitgegeſſen, da er denn nicht weniger den Zähnen unangenehm und ſchädlich, als der Geſundheit nachtheilig, iſt. Dergleichen ſteinige Abgänge können heftige Schmerzen im Magen und den Gedärmen, Geſchwüre, Blutflüſſe, und endlich den Tod, zuwege bringen. Ein damit vermengtes Brod, iſſt man, nach dem Zeugniſſe des Linnäus, öfters in verſchiedenen Gegenden der Schweitz, und noch mehr in Norwegen; und er leitet davon die häufigen Magenſchmerzen, die Beſchwerungen der Eingeweide, und die Todesfälle, denen viele von den daſigen Einwohnern unterworfen ſind, her. Aus dieſem Grunde iſt alſo kein geringer Fehler, zu Mühlſteinen diejenige Gattung von Steinen zu gebrauchen, die ſich leicht zermalmen, und zum öftern angerichtet und ſcharf gemacht werden müſſen. Hiervon

werde ich unter dem Art. **Mühlſtein** ausführlicher handeln.

Von der Schädlichkeit des Genuſſes eines **Brodes von dem mit Mutterkorn behafteten Rocken, und von einem mit Geſäme verſchiedenen Unkrauts** z. E. Wachtelweitzen, Täſchelkraut, Raden, Treſpe ꝛc. **vermiſchten Mehl**, ſind die beſondern Artikel nachzuſehen.

Endlich ſind auch Mängel und Fehler des Brodes; wenn daſſelbe nicht genug aufgegangen, Fr. Pain matte; wenn es ungleich iſt, oder die rechte Form nicht hat, Fr. Pain metourné; wenn es teigicht oder unausgebacken, Fr. Pain gras cuit oder pâteux; wenn es geſengt, oder am Boden verbrannt, Fr. Pain ferré (ſ. auch Th. III, S. 347); und endlich, wenn es aufgeriſſen iſt.

Das **Aufreiſſen**, Fr. Grincer, iſt ein Ausdruck, deſſen ſich die Bäcker bedienen, wenn ſie ſagen wollen, daß die Rinde des Brodes ungleich und aufgeriſſen iſt, (Fr. être en dentelle). Dieſes geſchieht alsdann, wenn man gar zu ſehr gegangenen, d. h. gar zu alten, Sauer nimmt, oder, wenn man mit gar zu warmen Waſſer geknetet hat; und alsdann ſagen ſie: **das Brod bullt aus**, Fr. le pain cruche ſon levain.

Um gutes, ſchmack- und nahrhaftes Brod zu backen, muß man den Rocken vier bis fünf Mahl aufſchütten, oder, nach der Sprache der Bäcker zu reden, 4 bis 5 Gänge nehmen, dieſe unter einander miſchen, und kein andres Mehl, weder von Weitzen, Gerſte, noch Erbſen, dazu thun, den Sauerteig 8 Stunden alt werden laſſen, beym Kneten nie Waſſer zugießen, einen heißen Ofen haben, und wenn derſelbe heiß iſt, die Zugröhren auflegen. Auf dieſe Art verfährt der Bauer, und ſo liefert er gut Brod. Der Bäcker hingegen will einen Vorzug vor dem Bauer haben, und weißeres Brod backen. Er nimmt deswegen die 2 bis 3 erſten Gänge hierzu, und raubt alſo hiermit dem 4ten und 5ten Gange ſeine edlern Theile; und weil er auch ſchwarzes Brod backen will,

ſo

ſo vermiſcht er den 4ten und 5ten Gang mit Mittelmehl, welches das ſchwarze Mehl von dem Weitzen iſt; um aber auch das weiße Mehl zu verlängern, bedient er ſich ebenfalls des Mittelmehls. Dieſes iſt der Hauptgrund, warum das **Bäckerbrod** nicht ſo ſchmackhaft iſt, als das **Bauerbrod**. Die zwote Urſache liegt am Sauer-Teige, weil das Weitzenmehl dieſes verdirbt; verdorbener Sauerteig aber verurſacht jederzeit ein übelſchmeckendes Brod, denn das Brod gähret von dieſem verdorbenen Sauerteige ſchwerer; deswegen ſieht er ſich genöthigt, demſelben einen Schnitt zu geben, damit es nicht bulgericht und hohl werde. Drittens ſchiebt der Bäcker, weil er das Holz ſchonen will, ſein Brod alsdann erſt in den Ofen, wenn bereits Semmeln und andere Waaren gebacken ſind. Hier bäckt es nicht friſch, bekommt keinen rechten Glanz, und reißt gar auf, wenn es nicht der gegebene Schnitt vor dieſem Uebel einiger Maßen bewahrte; es bekommt keine harte und braune Rinde; und die in dem Brode verſchloſſene Luft iſt, aus Mangel der Hitze, nicht im Stande ſich gehörtig auszubreiten. Hiervon ſieht das Bauerbrod ſchöner aus, und behält billig den Vorzug vor dem Bäckerbrode.

S. No. 32 des Leipz. Int. Bl. a. d. J. 1768, S. 347, f.

Ein ſehr zuträgliches **Mittel, das Brod zu vermehren**, iſt die Abſonderung des Mehles von den Kleyen. Man ſetzt nähmlich die von Mehl, das man zum Theil anrühren will, abgeſonderte Kleyen in einem großen Keſſel aufs Feuer. Man thut zu dieſer Kleye die Hälfte mehr Waſſer, als nöthig iſt, um ihn anzurühren, und läßt ihn gut damit kochen. Die Theilchen, welche ſich in der Kleye befinden, werden dadurch aufgelöſet, und geben eine Art Kleiſter oder dünnen Brey, den man in ein Haarſieb thut, und hernach mit dem Brod-Teige vermiſchet. Aus verſchiedenen Verſuchen hat man befunden, daß das Brod dadurch um den fünften Theil, und zwar ohne merklichen Verluſt an der Kleye, vermehrt

werde. Man thut die Kleye in den Backofen, nachdem das Brod heraus genommen worden, und trocknet ſie, worauf ſie dem Viehe zur Nahrung gegeben werden kann.

Jedermann ſieht, wie gut und nützlich dieſe Methode iſt. Man vermiſcht das Brod nur mit Kleyen, um die Mehltheilchen in demſelben, die man ausziehen kann, zu nutzen, nicht aber um der Kleye ſelbſt willen. Man bekommt eben ſo viel Brod, als wenn man die Kleye darunter läßt, das Brod wird beſſer und feiner, und man gewinnt die Kleye, welche, indem ſie dem Viehe zur Nahrung dient, die Koſten für das Holz hinlänglich vergütet.

S. das St. der Hamb. Addreßcomtoir-Nachr. v. J. 1771; das 95 St. des Hannov. Magaz. v. J. 1771, Col. 1515, f. und das 95 St. der gel. Beytr. zu den Braunſchw. Anz. v. J. 1771, Col. 759, f.

D'Emery lehrt in ſeinem Nouveau recueil des curioſités, S. 245, wie man Brod zubereiten könnte, welches weit vortrefflicher wäre, und ſich auch noch einen Monath länger, als das gewöhnliche, hielte. Er ſagt: man ſolle Kürbiſſe ſo lange in Waſſer kochen, bis daſſelbe wie ein Teig geworden; mit dieſem gekochten Kürbißwaſſer ſolle man das Mehl kneten, und Brod daraus backen. Ferner lehrt er, wie man aus Schnecken, die man, nachdem ſie von ihrem Schleim und von ihrer Unreinigkeit geſäubert worden, trockne, zu Pulver ſtoßen, und daraus ſolch Brod backen könnte, mit dem ſich ein Menſch, ohne etwas anderes zu ſpeiſen, wohl 8 Tage zu erhalten vermögend wäre. Siehe auch **Nahrungs-Pulver.**

Sonſt kann auch **dem Brode ein angenehmer Geſchmack zuwege gebracht werden,** wenn man etwas Kümmel in den Teig thut. Will man die Koſten darauf wenden, so kann man auch Fenchel, Anieß, Muskatenblumen und ander Gewürz hinein thun, ſo wird hierdurch nicht allein ein beſſerer Geſchmack, ſondern auch eine ſtärkere Kraft zuwege gebracht. Die Aegypter pflegten in ihr Brod und Kuchen den Saamen des Schwarzkümmels zu nehmen. Wenn dieſes

die

die ſo genannte Nigella flore albo, minore, ſemine palleſcente aromatico, iſt, die wirklich einen ſehr aromatiſchen Geruch und Geſchmack hat: ſo muß das davon verfertigte Brod ſehr ſchmackhaft werden, um deſto mehr, weil eben dieſer fein geſtoßene Same ein ſehr wohlſchmeckendes Gewürz an vielen Gerichten, und beſonders an Fiſchen und Kräutern oder Kohlſpeiſen, abgibt.

Da neugebackenes Brod den Magen aufbläßet, und das gar zu altbackene ſchwer zu verdauen iſt: ſo muß ein guter Haus- und Landwirth darauf ſehen, daß, neben dem neugebackenen Brode, noch vom vorigen alten Gebäcke die Hälfte vorhanden ſey. Man kann zwar das altgebackene Brod in dem Ofen wieder wie neugebacken machen; man muß es aber hernach gleich wegeſſen, ſonſt wird es härter als zuvor.

Wir genießen, vom erſten Hauche bis zum Ende des Lebens, meiſtens milchartige Nahrungsmittel. Das aus Mehl, oder dem eingetrockneten milchichten Safte, zubereitete Brod, behält bey denen vielen Veränderungen, die es leidet, doch immer die nähmliche Eigenſchaft, wenn es nur nicht ganz verbrannt iſt; denn in dieſem Falle kann es nie wieder in ſeine Beſtandtheile aufgelöſet werden. Dieſes iſt aus einem einzigen Verſuche gar deutlich zu erweiſen. Man nehme einen Biſſen Brod, und käue es im Munde ſehr lange, ſo daß man den Speichel weder auswirft noch verſchlucket; dieſes Brod, welches vorher braun war, wird, wenn es nach der völligen Auflöſung mit dem Speichel heraus gegeben wird, die Milchfarbe und alle Eigenſchaften einer Emulſion haben; und ſo iſt es in ſeine erſten Beſtandtheile aufgelöſet worden. Von dieſer Art das Brod zu eſſen, und den Nahrungsſaft gleich im Munde auszuarbeiten, redet ſchon Paracelſus. Die Gymnoſophiſten in Indien aber, eſſen ihre Wurzeln und Baumfrüchte auf ähnliche Weiſe, indem ſie die körperlichen und erdartigen Theile wieder ausſpeyen, und ſich von dem bloßen ausgepreßten Milch-Safte nähren.

Das friſche und weiche Brod wird viel ſpäter durch das Käuen aufgelöſet, als der Zwieback, der durch das wiederhohlte Backen im Ofen die wäſſerigen Theile meiſtens verloren hat, den Speichel, welcher das vornehmſte Auflöſungsmittel der Speiſen iſt, um ſo ſtärker in ſich zieht, und durch das bloße Käuen aufs geſchwindeſte in Milch übergeht. Da das Brod kaum etwas anderes, als Nahrungsſaft, in ſich hält, ſo erhellet daraus, warum eben dieſe Speiſe allgemein iſt, und von keiner Krankheit, von keinem Temperamente, ausgeſchloſſen wird, und warum das Brod andere Speiſen, die an ſich keinen Appetit erwecken, ſchmackhaft macht. So wird z. E. ein Biſſen Butter, die man allein ohne Beförderungsmittel verſchluckt, ranzig werden und aufſtoßen; hingegen wird das Brod, welches man hinzu ſetzt, den Speichel in ſich ziehen, welcher, mit der Butter aufs genaueſte vereinigt, dieſe in ein gutes Nahrungsmittel auflöſet. Wenn aber Galenus ſagt, daß jede Ueberladung mit Speiſen ſchädlich, die mit Brod aber die allerſchädlichſte iſt: ſo muß dieſes davon verſtanden werden, wenn es allein und in größerer Quantität gegeſſen wird, als daß die im menſchlichen Körper vorhandenen Feuchtigkeiten es zertheilen könnten; in dieſem Falle verſtopft es den Unterleib mehr, als alle andere Speiſen. Das weiche und friſche Brod, welches noch viel Wäſſeriges enthält, zieht wenig Speichel in ſich, daher es im Magen lange unverdaut liegt. Wie viel aber der Speichel zur guten Verdauung beytrage, erhellet genugſam an denen, die, zur Strafe, einige Wochen bey Waſſer und Brod leben müſſen. Wir ſehen öfters, daß dieſe Elenden ihre Geſundheit verlieren, die Waſſerſucht bekommen, und endlich von einer langſamen Schwindſucht ausgezehret werden, beſonders, wenn ſie ſo unvorſichtig geweſen ſind, und das Brod in Waſſer eingetaucht haben. Sie würden ſich jedoch erhalten, ja ſo gar nachher noch einer beſſern Geſundheit genießen, wenn ſie das

Brod trocken eſſen, und das Waſſer darauf trinken woll-ten. Daher gab auch Boerhaave ſeinen Waſſerſüchti-gen etwas Zwieback, den ſie trocken verzehren mußten, worauf er ihnen Rheinwein, jedes Mahl zu einem halben Löffel voll, verordnete.

Warmes Brod, mit Butter genoſſen, wird von vielen sehr geliebt; es iſt aber wohl keine Speiſe, die dem Magen und den Zähnen ſchädlicher wäre. Erſtlich ſchwächet man die Zähne sehr damit; ſie werden los und fallen leicht aus. Aus folgenden Erfahrungen wird man die Urſache einſehen. Wenn man ein Stück Horn oder Schildkröte, die sehr hart iſt, weich machen will, ſo legt man ſolches mitten in ein friſch aus dem Ofen ge-kommenes Brod, ohnerachtet weder das Feuer ſelbſt, noch das kochende Waſſer, worein man es zu ganzen Ta-gen legen könnte, dieſe Wirkung hervor zu bringen vermö-gend ſind. Die Künſtler, welche das Elfenbein erwei-chen und bearbeiten wollen, pflegen ſelbiges vermittelſt des warmen Brodes zuzubereiten und mürbe zu machen. Ein Arzt an einem Orte bey Amſterdam, wo die meiſten Einwohner Bäcker ſind, welche alle Tage Brod backen und in die Stadt liefern, bemerkte mit großer Verwun-derung, daß die mehreſten Einwohner daſigen Ortes mit Schwäche des Magens beladen waren. Als er die Ur-ſache hiervon unterſuchte, ward er gewahr, daß es daher käme, weil alle Leute warmes Brod, mit Butter beſtri-chen, zu eſſen, und alle diejenigen, die zu ihnen kom-men, damit zu bewirthen pflegten. Aus dem öftern Gebrauche einer ſolchen Speiſe müſſen unfehlbar Schwä-che des Magens, Unverdaulichkeit, Blähungen, hypo-chondriſche Beſchwerungen, und viele andere Uebel, ent-ſtehen; wie auch Hippokrates bereits lehret, daß von dem heiß gegeſſenen Brode eine ſchnelle Sättigung und ein Durſt entſtehe, daß es lange in den Verdauungsgefäßen liegen bleibe, und den Leib mit Blähungen auftreibe. Zu Halle in Sachſen, hatten 4 junge Leute Brod gegeſſen, wel-

ches

ches kaum aus dem Ofen gekommen war, und zwar, weil ſie lange nichts zu ſich genommen hatten, in ziemlicher Menge; worauf drey von ihnen nach einer Stunde, und der vierte etwas ſpäter ſtarb.

JO CPH. BAUZMANNI obſ. de morte ex nimia panis ingurgitatione, ſubitanea, ſt. in den *Miſc. Nat. Cur.* Dec. III, A. 9 & 10, Obſ. 237.

ROS. LENTILII obſ. de noxa panis à furno calentis comeſti, ſt. in derſelben Dec. II, A. 4, obſ. 159.

Das Brod iſt an ſich ausnehmend geſund, und gibt einen ſehr erquickenden Dunſt von ſich, welcher durch die Gährung erreget und hervor gebracht, und vermittelſt des Feuers, oder durch das Backen, verflüchtiget und zerſtreuet wird. Nach dem Berichte des Laertius, wußte der alte Democritus, welcher, nach Einiger Vorgeben, über 100 Jahre alt geworden, als er ſeinem Tode nahe war, und ſeine Schweſter, die eben damahls ihre Hochzeit begehen wollte, ſich ſehr darüber betrübte, und gern ſein Leben wenigſtens bis nach vollzogener Hochzeit verlängert geſehen hätte, das Mittel zu finden, ſie hierin zu befriedigen und ſein Leben noch einige Tage zu friſten, damit, daß er ſich ganz warmes Brod vom Ofen bringen, und mit Wein beſprengen ließ, woran er beſtändig roch, und dadurch die Lebens-Geiſter ſtärkte, weil er nicht mehr die Kraft, ſelbiges zu eſſen, und das Vermögen es zu verdauen, hatte. Indeſſen können eben die Ausdünſtungen des Brodes, wenn ſolches, da es noch nicht verkühlt iſt, in eine Wohnſtube, oder gar in eine Schlafkammer, eingeſchloſſen wird, ſehr großen Schaden thun. Boerhaave erzählt, daß, da ganz friſch gebackenes Brod, wie es aus den Ofen gekommen, in einer engen Kammer eine Nacht hindurch verſchloſſen worden, alle diejenigen, welche am folgenden Morgen in ſelbige Kammer gegangen, gleichſam wie vom Donner gerührt, niedergefallen, und auf der Stelle des Todes geweſen ſeyn. Es verhält ſich hier mit dem Brod-Dampfe, wie mit dem Moſt- oder Wein-Geruche. Ein wenig Wein, der an die Naſe

gebracht

gebracht wird, kann aus Ohnmachten erwecken; hingegen wird derjenige, der in einen verſchloſſenen Keller kommt, wo der Wein in der Gährung iſt, oder ein ſo eben ausgeleertes Faß liegt, plötzlich vom Tode dahin geriſſen.

In Kopfſchmerzen pflegt man die Broſamen von Rockenbrod, mit Salz, Majoran und Kümmel, um den Kopf zu binden; in Schwachheit des Magens aber, und zu Stärkung der Leibesfrucht, mit Malvaſierwein, Zimmet, Nelken, Muskatennüſſen, Fenchel, Maſtix ꝛc. zu vermiſchen, und wie ein Pflaſter wärmlich über den Magen und Nabel zu legen. Die Krume von weißem Brode, wird zu Umſchlägen, zum Erweichen, Zertheilen, zeitig zu machen und zu lindern, gebraucht. Wenn ſich die armen Leute verwundet haben, nehmen ſie gekäuet Brod und ein wenig Salz, oder auch etwas Zukker; miſchen es mit Spinnenwebe durch einander, und legen es auf den Schaden. Geröſtete Brodrinde hält an, und wird inn- und äuſſerlich gebraucht. Geröſtetes Brod mit Roſeneſſig geſtoßen, gleich einem Brey oder dicken Pflaſter, und auf den Mund gelegt, ſtillet das Brechen. In den Apotheken hat man ein Pflaſter von Brodrinde, Emplaſtrum de cruſta panis genannt, welches den Magen ſtärkt, die Speiſen im Magen behalten und verdauen hilft, und den verlornen Appetit wieder herſtellet. Wenn man in gewiſſen epidemiſchen Hauptkrankheiten warm Brod auf die Fußſohlen bindet, zieht es das Gift aus, und lindert die Schmerzen. Einige ſtoßen Ingber und Nelken, von jedem 1 Unze, mengen darunter 8 Unzen wohlgerieben Rockenbrod, feuchten es mit gutem Aquavit an, kneten es zu einem Teige, backen es, und laſſen davon alle Morgen ein Stückchen, wider den Schwindel und allerley Dünſte des Gehirnes, nehmen. Wenn man ein Stückchen warm geröſtet Brod mit Jungfernwachs wohl reibet, daß es ſich einzieht, und es etliche Mahl iſſt, hilft es in der

rothen Ruhr. Das aus dem friſchem Brode mit Wein gebrannte Waſſer, gibt abgematteten Perſonen gute Kraft, ſtärkt den Magen, vertreibt die Blähungen, ſtillet den Durchlauf, die rothe Ruhr und das Erbrechen, dienet den Schwangern, ſtärket ſie und die Frucht, und hilft wider das ſchwere Gebrechen; wird auch von Einigen als ein beſonderes Geheimniß in Augenkrankheiten gerühmt. Der aus friſchgebackenem Brode in die Ohren getröpfelte Saft, bringt bey der Taubheit große Erleichterung. Das aus warmen Brode bereitete Waſſer, nimmt die Flecken der Augen hinweg. Die mit Malvaſier ausgezogene Brod-Eſſenz, wird wider den verlornen Appetit allen andern Arzeneyen vorgezogen. Einige deſtillieren auch ein Oehl von dem Brode, von deſſen Bereitung und Wirkungen, der 2te Th. des Oeconom. Wörterbuchs, Ulm 1763, 8. Col. 823—826, nachzuleſen iſt. Wenn jemand ertrunken iſt, und man den todten Körper nicht ſofort finden kann: ſo rathen Einige, ein Brod in daſſelbe Waſſer, worin der Menſch ertrunken iſt, zu werfen, da denn das Brod dem todten Körper nachſchwimmen und über demſelben ſchweben wird. Den wahrſcheinlichen Grund davon werde ich unter dem Art. Ertrunkene beybringen.

Endlich habe ich, leider! auch noch eines gewiſſen Aberglaubens mit dem Verſcharren des Brodes Erwähnung zu thun. Es iſt in der That ein unſeliges Vorurtheil, welches viele Leute hägen, wenn ſie friſches Brod vergraben, es einige Zeit in der Erde liegen laſſen, und ihm alsdann eine Kraft beymeſſen, allerley Krankheiten zu vertreiben. Die Bosheit treibt damit ihr Zauberſpiel; aber tauſend Einfältige werden nicht allein in Aberglauben geſetzt, ſondern auch darin, zum Nachtheil des gemeinen Weſens, und zur Schande der Religion, unterhalten.

S. das 21 St. des Wittenb. Wochenbl. v. J. 1[illegible], S. 170, f.

Von der Brod-Fütterung der Bienen, ſiehe unter Biene, im IV Th. S. 703, f.

Von dem Brode, ſ. Neue Anmerk. über alle Theile der Naturlehre, Th. II, Kopenh. und Leipz. 1754, 8. S. 386.
Eine verſuchte Art, vortrefflich Brod zu backen, aus dem *Gentlem. Magaz.* März 1758, 116 S. ſt. im 1 St. des XXI. B. des Hamb. Magaz. S. 109—112.
Betrachtung über das Wunderbare des Brodtes, ſt. im 209 St. des VI. Th. des Reiches der Nat. und der Sitten, Halle 1759, gr. 8. S. 321, ſqq.
GE. DETHARDING parallelismus ad M. N. C. Dec. I. A. VI Obſ. 158, de nullo panis eſu. ſt. im *Append. ad Cent. I & II*, S. 191.
Vom Mehl und Brod, ſ. Jo. Bernh. v. Fiſcher, in ſeinem Liefländ. Landwirthſchaftsbuch, Halle 1753, 8. S. 316—322.
Vom Brodbacken, handelt FRANC. PHIL. FLORINUS, im klug und rechtsverſtänd. Hausvater, Nürnb. 1705, f. S. 1190-1196.
GE. FRANCI diſſ. de ſpiritu panis & a pane abhorrentibus, Heidelb. 1679, 4.
Analyſe chimique du pain, par M. GEOFFROY, ſt. in den *Memoires de Paris*, 1732, S. 28—30.
HEYNE progr. quo repetuntur origines panificii, & nunc quidem frugum inventarum initia. Proluſio I. II & III. Gœtt. 1758. 1769.
FRANC. MATTH. HERTOD obſ. de panis antipathia, ſt. in den *Miſc. Nat. Cur.* A. 1671, obſ. 144.
CAR. LINNÆI diſſ. Panis diæteticus, ſt. in deſſen *Amoenitatt. academicar.* Vol. V.
D. überſ. u. d. T. Abhandlung vom diätetiſchen Gebrauch des Brodes, ſt in der 2ten Abtheil. des II B. der Neuen phyſical. Beluſtig. Prag 1771, gr. 8. S. 261—287
HENR. NICOLAI tr. ſingularis de panis natura, vſu, affectionibus, operationibus, diviſionibus & varietatibus, Dantiſci 1651, 4.
SIM. SCHULZII obſ. de nullo panis eſu, ex prava conſuetudine orto, ſt. in den *Miſc. Nat. Cur.* A. 1675 & 1676, Obſ. 158.
JVO JO. STAHL diſſ. de pane, ſpeciatim triticeo, juxta principia, differentias, vſum atque abuſum ſpectato. Erf. 1727. 4.
JAC. THEVART diſſ. An panis ſpuma cerevifiæ fermentatus minus ſalubris? 1671.
JO. VESTI diſſ. de panis vſu alimentoſo & medicamentoſo, Erf. 1710, 4.
Jo. Ge. Weygands Nachricht vom Euriſchen Süß=Sauer=Brod, ſt. im 3ten Supplem. der Bresl. Sammlungen, Budiſſ. 1728, 4. S. 37, f.
FRANC. ZANETTI obſ. de panis ſecalini efficacia in contumaci alvi obſtructione, ſt. im V Th. der *Nov. Act. phyſ. med. Acad. Caeſ. N. C.* Norimb. 1773, 4. Obſ. 43, S. 152.

Brod, (Antilliſches) ſiehe Caſſave.

Brod, (Bäcker=) }
Brod, (Bauer=) } deren Unterſchied, ſ. oben, S. 742.

Brod, (Bayriſch) ſiehe Bayriſch Brod.

Brod, (Bettel=) ſiehe Bettel=Brod.

Brod, (Böhmiſch) ſiehe Böhmiſch Brod.

Brod, (Broſam=) ſiehe unter Broſam.

Brod,

Brod, (Buch⸗) ſiehe Acetoſella.

Brod, (Caffe⸗) ſiehe Brod. (Kaffe⸗)

Brod, (Champignon⸗) ſ. unter Champignon.

Brod, (Citronen⸗) ſ. unter Citrone.

Brod, (Commiß⸗) L. Panis militaris, Fr. Pain de munition, nennet man das Brod für die Soldaten, welches aus dem ganzen Mehle und den Kleyen zuſammengenommen gebacken wird. Wenn Commißmehl gemahlen wird, ſo muß man die Mühle mehr zuſammen laſſen, damit die Kleyen in feinen Staub, wie Mehl, verwandelt werden. In den alten Zeiten wurde das Commißbrod von den Soldaten ſelbſt von Getreide gemacht, das mit den Händen in Mörſern oder in Handmühlen zerrieben wurde, und pflegte man ſolches durchgehends auf brennenden Kohlen zu backen.

In Frankreich nimmt man zum Commißbrod $\frac{2}{3}$ Weitzen und $\frac{1}{3}$ Rocken, und nennet dergleichen vermiſchtes Getreide aus Weitzen und Rocken, (Mengekorn) Meteil. (ſ. auch oben, S. 723, fgg.) In Holland und dem größten Theile von Deutſchland, bekät man das Commißbrod nur aus Rockenmehl und Rockenkleyen; jedoch iſt dieſes in Deutſchland nicht durchgehends einerley; denn bey einigen Armeen wird etwas von den Kleyen abgezogen, bey andern bleibt alles zuſammen. Gleichwie in denen Ländern, wo kein Weitzen wächſt, das Commißbrod nur aus Rocken gebacken wird: eben ſo wird daſſelbe in ſolchen Ländern, wo kein Rocken iſt, z. E. in Italien, aus lauter Weitzen gebacken.

Wie ein Backofen zum Commißbrod gebauet werden muß, ſiehe unter Back⸗Ofen, Th. III, S. 362, f.

Eine Portion (Mund⸗Portion) Commißbrod, Fr. Ration de pain de munition, heißt, ſo viel ein Soldat zum täglichen Unterhalt bekommt. Eine Berechnung der Rationen und Portionen, nach dem königl. preußiſchen Fuß, findet man in Hrn. Prof. Schrebers Sammlung verſchiedener Schriften ꝛc. XIII Th. Halle 1764, gr. 8. S. 237, f. Nach der Verfaſſung des

königl.

königl. preuß. Proviantweſens muß ein Commißbrod von 3 Portionen 6 Pfund halten, wozu dem Bäcker 1 Metze Mehl, berliner Maß, oder am Gewichte 4 Pfund, 22 Loth, gegeben wird. Da das Commißmehl nicht gebeutelt wird, ſo muß der Müller das ganze Gewicht des Kornes, bis auf 2½ Pfund Abgang von 1 berl. Scheffel, liefern. Dieſe Brode werden 2 und 2 zuſammen gedruckt und länglich gemacht, weil auf dieſe Art das Backen beſſer, als wenn die Brode rund ſind, gefördert werden kann. 1 Wiſpel Mehl wiegt 16 Centner, 40 Pfund, und es werden 400 Stück Brod, à 6 Pfund, daraus gebacken. Den Bäckern wird, 1 Wſpl. Mehl zu verbacken, ½ Klafter kienen Holz, und 1 Rthlr. Backgeld gegeben.

In Frankreich that man im J. 1727. der Regierung den Vorſchlag, das Commißmehl beuteln zu laſſen. Der Urheber dieſes Anſchlages verſicherte, daß, wenn man von 1 Sack Mehl à 200 Pfund, 6 Pfund Kleyen wegnähme, dieſer Sack mehr Brodportionen und beſſeres Brod geben würde. Der Verſuch, den man damit machte, gelang nicht. Man that hernach der Regierung im J. 1764. dieſen Vorſchlag noch einmahl, er wurde aber nicht angenommen. Die Römer und Griechen haben zu allen Zeiten den Gebrauch gehabt, und heut zu Tage haben ihn noch alle Völker, daß ſie das Commißmehl nicht ausbeuteln.

In Frankreich nimmt man zu 200 Pfund Commißmehl, 115 Pfund Waſſer, und bekommt alſo 315 Pfund Teig, woraus man 90 Commißbrode, jedes zu zwo Mundportionen, bäckt. Dies trägt zuſammen 180 Portionen aus, jede zu 28 Unzen gerechnet. Iſt das Brod gebacken und wieder kalt geworden, ſo wiegt jede Portion nur 24 Unzen, und folglich ſind von den 115 Pf. Waſſer, nur 70 Pf. im Brod geblieben, und 45 Pf. davon durch das Backen verloren gegangen. Zu einem dreypfündigen Commißbrod werden 3½ Pf. Teig genommen. Man macht die Brode heut zu Tage rund und platt. Ehemahls hielten ſie 8 Zoll im Durchſchnitt; jetzt macht man ſie 10 Zoll, und ſie werden alſo platter, und bekommen mehr Rinde, als wenn ſie hoch wären. Sie trocknen beſſer aus, weil ſie ebener ſind; ſie ſind beſſer, weil ſie ſchärfer ausgebacken werden, und laſſen ſich beſſer aufheben. Sind ſie hingegen mehr kugelrund, ſo haben ſie mehr Krume, und ſind inwendig nicht genug ausgebacken.

Brod, (Dienſt-) } ſiehe in D.
Brod, (Dotter-) }
Brod, (Eyer-) ſiehe in E.
Brod, (Franz-) } ſiehe in F.
Brod, (Frohn-) }
Brod, (Gauch-) ſiehe *Acetoſella.*
Brod, (Gegöſſeltes) ſiehe oben, S. 721.
Brod, (Geraſpeltes) ſiehe Brod. (Raſpel-)
Brod, (Gerſten-) ſ. oben, S. 723, f. u. unter Gerſte.
Brod, (Gnaden-) ſiehe in G.
Brod, (Guckgucks-) ſiehe *Acetoſella.*
Brod, (Haber-) ſ. Th. II, S. 685, f. und oben S. 725, f.
Brod, (Haus-) ſiehe in H.
Brod (Schwarz Haus-) von Zucker, ſiehe Zucker-Brod wie Hausbackenbrod.
Brod, (Hefen-) } ſiehe in H.
Brod, (Herren-) }
Brod, (Himmel-) }

Brod, (Hunde-) welches für die Haus- und Schaf-Hunde, und in unterſchiedliches Getränk für das Vieh, gehört. Es wird aus Kleyen und eben ſo viel Rockenmehl gemacht. Darunter kommt auch aller zurückgebliebener alter Teig, der aus dem Back-Trog, Tiſch und Schaufeln, und andern Geräthe, wo ſich derſelbe angehängt hat, abgekratzt wird.

Brod, (Jeſuiten-) ſiehe Zuckerbrod.

Brod, (Kaffe-) Fr. Pain à Caffé, nennt man eine Art von Gebackenem oder Biscuit, welches an manchen Orten bey dem Kaffetrinken mit herum gegeben wird. Siehe auch Kaffe-Stöllchen.

Wie die franzöſiſchen Kaff-brödchen gemacht werden, beſchreibt Malouin, in ſeiner Bäckerkunſt, im VIII. Th. des überſ. Schauplatzes der Künſte und Handwerke, S. 413. f.

Brod; (Kräuter-) dergleichen iſt der Suchari, oder ſo genannte ruſſiſche ſaure Suppenzwieback. Man nimmt dazu allerley Kohlpflanzen, als: gehackten Sauerkohl, Bete mit Wurzeln und Blättern, Diſteln, Hopfenſchöß-

linge,

linge, Gierſch, Bocksbart, Wegebreit, Kohlblätter, Rüben= und Rettigblätter, Kohlrüben mit oder ohne Blätter, u. d. gl. Von dieſen Pflanzen wählt man einige nach Belieben, und ſäuert ſie mit Koſent und Rockenmehl oder Bierwürze; darauf knetet man die alſo geſäuerten Kräuter mit $\frac{3}{4}$ Gerſte und $\frac{1}{4}$ Rockenmehl zu einen Teig, und macht Brod und Zwieback davon. Zu dieſem Zwieback werden noch Zwiebeln, geſtoßener Kümmel, Wachholderbeeren und etwas Pfeffer, entweder gleich beym Säuern oder beym Kneten des Teiges, hinzu gethan.

S. Johann Georg Eiſen Unterricht von der allgemeinen Kräuter= und Wurzeltrocknung, 1 Th. Riga 1774, 8. S. 60, ſgg.

Brod, (Krumen=) ſiehe unter Broſam.

Brod, (Langes) eine Art von Zuckergebackenem; ſiehe unter Zucker=Brod.

Brod, (Madagascariſches) ſiehe Caſſave.

Brod, (Mandel=) ſowohl gewöhnliches, als auch Engliſches, Schwediſches und Wiener, zu backen, ſ. Th. I, S. 748, ſgg.

Brod, (Märgel=) ſiehe oben, S. 730.

Brod, (Milch=) Milchbrödchen, Fr. Petits pains à la crême. Um dergleichen zu backen, wird ein Teig von feinem Mehl, ein wenig laulicher Milch, und 5 Löffelvoll Heſen, jedoch nicht zu dick, angemacht. Dieſen Teig läßt man gehen; und wenn er aufgegangen iſt, muß man $\frac{1}{2}$ Pfund zerlaſſene Butter, und $\frac{1}{2}$ Maß Sahne unter die lauliche Milch ſchütten, 10 ganze Eyer daran ſchlagen, den Teig mit Mehl vollends anmachen, ihn ſo lange, bis er trocken von den Händen geht, kneten, und ſodann wieder gehen laſſen. Wenn er gegangen iſt, formirt man Brödchen oder Wecken daraus, und läßt ſie im Ofen backen; jedoch darf das Salz im Teige nicht vergeſſen werden.

Brod. (Pferde=) Gleichwie man Nahrungspulver für Menſchen erfunden hat, alſo hat auch Hr. Aſſeſſor C. G. B. in Schweden, eine Art Brodkuchen erdacht, welche man Pferden, anſtatt des Habers geben, und bey Zügen

und im Felde leicht nachführen kann. Seine darüber im XV B. der überſ. Abhandl. der Kön. Schwed. Akad. der Wiſſenſ. a. d. J. 1753, S. 292 — 295, bekannt gemachten Verſuche, welche auch im 17 und 20 St. der Stutg. phyſik. ökon. Realzeitung, v. J. 1757, desgl. im 43 St. der Hamb. fr. Urth. und Nachr. v. J. 1757, S. 337—342, wieder abgedruckt ſtehen, ſind folgende:

Ein Pferd erfordert gemeiniglich den Tag 3 Stop, und alſo in 240 Tagen 6 Tonnen und 24 Kannen Haber, welches, die Tonne zu 16 Daler gerechnet, 102 Daler, 15½ Oer Kupfer-Münze beträgt. Gegentheils bäckt man aus einer Tonne Rockenſchrot, zu 22 Daler gerechnet, unter eine Tonne Haber-Schrot gemenget, die man zu 16 Daler Kupfermünze rechnen kann, Brodkuchen, ſo groß als die gewöhnlichen Herd-Brod-Kuchen, und erhält aus der Tonne 240 Kuchen, welches auf zwo 480 Kuchen gibt. Von ſolchen Kuchen gibt man einem Pferde zween in Einem Tage, ſo reichet man 240 Tage mit 486 Kuchen, oder ſo lange als mit 6 Tonnen, und 24 Kannen Haber. Zum Backen geht ſo viel Holz auf, als 3 Daler koſtet, und der Arbeitslohn zwoer Mägde, 2 Tage über, 6 Daler Kupfermünze. Alſo koſtet das Brod 47 Daler Kupferm. welches 55½ Daler weniger iſt, als was auf reinen Haber in 240 Tagen aufgehet.

1) Die Teigbrühe wird ſalziger gemacht, als gewöhnlicher Maßen zum Brode gebraucht wird; davon trinken die Pferde beſſer, und befinden ſich wohl; aber der Teig muß nicht zu ſehr ſäuern, denn davon bekommen die Pferde ſtumpfe Zähne. 2) Man menget unter die Teigbrühe ein wenig dünnen Brannt-wein; dieſer gibt dem Brode mehr Stärke. 3) Man hat die Koſten auf das höchſte, und die Menge der Kuchen auf das geringſte angeſetzt, weil ſich bey angeſtellter Probe finden wird, daß eine Tonne Schrot 250 Kuchen und darüber gibt, da denn die Erſparung noch größer, als angeführt, ſeyn wird. 4) Um auch etwas an Heu zu erſparen, kann man die Kuchen, nachdem ſie trocken geworden ſind, zerſtoßen, weil ſie alsdann ganz mürbe ſind; ſolchergeſtalt vermengt man ſie mit Häckerling in eben der Verhältniß, wie ſonſt mit dem Haber zu geſchehen pflegt. 5) Wenn man 2 ſolche Kuchen gegen 3 Stop Haber wäget, ſo findet man, daß kernichter Haber mehr wäget, und alſo ſollte man glauben, 3 Stop Haber gäben den Pferden mehr Stärke, als das Brod; aber, man erinnere ſich

auch

auch, daß das Rockenmehl, welches ſich im Brode befindet, nährender iſt, als der Haber allein. Es iſt nicht rathſam, den Pferden allzu viel nährende Speiſe zu geben, daher ſind 2 Kuchen, den Tag über, hinlänglich. Auch iſt Rocken- und Haberſchrot, dergeſtalt zu Kuchen gebacken, beſſer vor Ratten und anderem Ungeziefer zu verwahren, als der Haber. 6) Die tägliche Erfahrung und der Augenſchein zeigen, daß der Haber, den man den Pferden gibt, größtentheils in ganzen Körnern wieder von ihnen geht, woraus ſich ſchließen läßt, daß ſie von ungemahlenem Haber die Stärke nicht erhalten, welche ihnen gemahlener Haber, daraus man Brod gebacken hat, gibt. 7) Ausserdem werden viele Hauswirthe mit Schaden bemerkt haben, daß die Pferde, wegen Untreue der Kutſcher, nicht allen Haber bekommen, der ihnen gehört; das Brod aber läßt ſich ſonſt zu nichts anwenden, als die Pferde zu füttern; beſonders, wenn man etwas Haber oder auch Leinkuchen, in die Teigbrühe menget, wodurch es Menſchen übelſchmeckend wird. 8) Man hat es lange verſucht, daß Pferde, die zuweilen Brod zu eſſen bekommen, kurzhärig und glänzend werden, und alſo wohl ausſehen. 9) Pferde, die hartes Brod zu eſſen bekommen, haben nicht nöthig, daß man ihnen den Mund reiniget und die Zacken abnimmt, die ſonſt meiſtens jährlich einmahl am Zahnfleiſche wachſen. 10) Wenn man voraus weiß, daß die Pferde einige Zeit warten müſſen, ehe man ihnen ihr nöthiges Futter geben kann: ſo kann man allezeit einige ſolcher Kuchen in ſeinem Wagen, Chaiſe oder Schlitten haben, und den Pferden geben, ſo behalten ſie allezeit ihre Stärke, welches beſonders dienlich iſt, wenn ſie im Acker arbeiten. 11) Da nun nach vorhergehender Fütterung mit Brod, an einem Pferde in 240 Tagen, 55 Daler, 15½ Oer Kupferm. erſparet werden, ſo gewinnet man dadurch jährlich 84 Daler, 12¼ Oer.

Es wird niemand in Abrede ſeyn, daß dieſes Pferde-Brod oder Kuchen nicht eine vortreffliche und geſunde Nahrung für die Pferde ſeyn ſollte. Es iſt der beſte Extract ihres Futters, folglich kommt es ihnen am beſten zu Statten, und erſparet allemahl diejenigen guten Nahrungstheile, die unter den rohen und unverdaulichen oft noch ganz mit dem Dünger hinweg gehen. Wenn ſich die Pferde auf Reiſen und im Geſchäfte mit Heu, Stroh und andern weniger nahrhaften Gewächſen, ſo

voll anfreſſen, daß ſie gleichſam an dieſer Laſt zu tragen haben, ſo ermüdet, ſchwächet und erhitzet ſie ſolches mehr, als eine andere Nahrung in weit geringerem Gewichte. Die obigen Brodkuchen ſind für die Pferde auf langen Reiſen, wo man kein Wirthshaus antrifft, wie in Rußland, Spanien und andern Ländern, wie auch bey Kriegsheeren, wenn ſtarke und beſchleunigte Märſche, davon oft der gute Ausgang eines ganzen Krieges abhängt, vorfallen, zwar von gutem Nutzen; allein, ein Reiter würde doch kaum auf ein Par Tage davon hinter ſich führen können. Die darin befindliche Feuchtigkeit vermehret ihr Gewicht, und die vielen von Blaſen entſtandenen Zwiſchenräume vergrößern den Umfang allzu ſehr. Wie leicht iſt aber dieſem nicht abzuhelfen! Man backe die Kuchen recht ſtark aus, oder nehme ordentlichen Zwieback, zermalme ihn, und fülle Säcke damit an: ſo iſt alles ganz trocken und leicht, und geht auf das genaueſte zuſammen. Will man dieſes gebakkene Mehl recht nahrhaft machen, um deſto kleinere Portionen nöthig zu haben, ſo bereite man den Zwieback aus recht gutem Mehl, ſo wird man für die Pferde ein leichtes und geſundes Nahrungspulver haben. Geſetzt, es koſte mehr, als die gewöhnliche Fütterung, ſo würde der Vortheil in gewiſſen Umſtänden doch weit überwiegender ſeyn, weil man den Gebrauch davon nur auf gewiſſe dringende Nothfälle einſchränket. Da nun von dem Bouebiſchen Nahrungspulver (wovon ich unter dem Art. Nahrungspulver Nachricht ertheilen werde,) ein Mann bey ſtarken Geſchäften weiter nichts, als 6 Unzen, nöthig hat: ſo kann man die Austheilung und den Anſchlag leicht machen. Da ein Menſch täglich nur 6 Unzen nöthig hat, ſo würde ein Pferd vermuthlich wohl an drey Mahl ſo viel genug haben, ſonderlich, wenn man, beym Ausraſten, noch ein wenig Weide anträfe; folglich kämen für einen Reiter und ſein Pferd täglich 24 Unzen. Dieſes macht auf 20 Tage, 30, und

auf

auf 1 Monath 45 Pfund, die ein Reiter noch wohl mit ſich führen kann, da das Gewicht alle Tage abnimmt. Was kann man aber in 20 oder 30 Tagen nicht ausrichten!

Brod, (Potage=) Fr. Pain à Potage, iſt, ein in Frankreich gewöhnliches, rundes, weiches, aus dem beſten Mehl mit gemeinem Sauerteig, ein wenig Hefen und Salz, nur mit Waſſer ohne Milch, geknetetes und wohl ausgebackenes Brod. Man darf daſſelbe eben nicht von einer einzigen Mehlſorte machen; inzwiſchen muß das Grießmehl den größten Theil dieſes vermengten Mehles ausmachen. Man muß es mit gemeinem Sauerteige ſäuern, oder etwas Hefen hinein thun, damit es leichter werde; jedoch muß man nicht ſo viel Hefen dazu thun, daß man dieſelben in der Brühe, in welcher man ſie einweichet, ſchmecken könne. ½ Pfund Hefen ſind zu 60 Stücken Einpfündigen Brödchen hinlänglich. Zu jedem Pfund Teig muß man auch wenigſtens 1 Quentchen Salz nehmen. Je mehr man Salz hinzu thut, deſto beſſer zerweicht es, und löſet ſich in der Brühe auf. Das Salz hält auch den Teig zu dieſer Sorte Brod zuſammen, zu welcher ſehr viel Waſſer genommen wird. Wollte man zu dem Potagebrod Milch nehmen, ſo würde es nicht wohl zu andern Arten von Potage, als zu Milchſuppen, zu gebrauchen ſeyn. Es muß dieſes Brod ſcharf und recht durchgebacken ſeyn, ohne doch verbrannt zu werden. Zu einem Einpfündigen Brod muß man $\frac{5}{4}$ Pfund Teig nehmen. Es wird ganz kugelrund gewirkt; man legt es ſodann in einen Backkorb, worein man zuvor durchgeſiebte Kleyen geſtreuet hat, und läßt es Gahre bekommen. Man ſtellet es aber in demſelben auf die oberſte Seite, damit es, wenn es ausgebacken iſt, Farbe habe. Siehe auch unten Brod. (Suppen=)

Brod, (Raſpel=) Fr. Pain chapelé, oder gratté, Pain à la mode, entſteht, wenn ein Weitzenbrod im Ofen hart gebacken, und die Rinde hernach mit einer Raſpel unten und oben abgerieben wird. Es wird auch mit

Milch eingemacht, und zuweilen bey den Bäckern ſo beſtellt, daß nur der Boden abgeraſpelt wird.

Brod, (Sau- oder Schwein-) L. Cyclamen, Fr. Pain de pourceau; ſ. Sau-Brod.

Brod, (Spaniſch) ſiehe Zuckerbrod. (Langes)

Brod, (Suppen-) Fr. Pain à Soupe, iſt von dem oben beſchriebenen Potagebrod unterſchieden; denn, wenn es gehörig ausgebacken iſt, ſo beſteht es aus lauter Rinde, da hingegen das Potagebrod Rinde und Krume enthält. Das Potagebrod iſt rund, da hingegen das Suppen-Brod ein ſehr plattes Brod iſt, in welches man noch überdies Gruben macht, wenn man es einſchieben will, damit es im Ofen keine Blaſen bekomme. Das Potagebrod muß aus lockern Teige gemacht werden; das Suppenbrod aber kann aus allerley Sorten von weißem Teige verfertiget werden. Man nimmt auch Salz darein, damit das Brod ſich leichter einweichen und auflöſen laſſe. Es iſt für diejenigen gut, welche gern Rinde in der Suppe eſſen, und eine röthliche Brühe lieben. Dieſer Geſchmack der Rinde in der Suppe, hat zur Erfindung der gedörrten Potagenrinden, Fr. Croutes à Potage, Gelegenheit gegeben.

Die gedörrten Potagenrinden ſind eine Art von Zwieback, die nur aus Rinde beſteht. Man ſchabt nähmlich die obere Rinde von den kleinen lockern Broden ab, ſchneidet ſodann die Brödchen in der Länge von einander, und nimmt die Krume heraus. Die beſchabte und von der Krume abgeſonderte Rinde, legt man auf ein Bret, ſo, daß diejenige Seite, worauf die Krume geweſen iſt, in die Höhe komme, und der Hitze des Ofens ausgeſetzt ſey. Dieſe Breter ſchiebt man ſodann in den Ofen, aus welchem man vor einigen Stunden das Brod heraus genommen hat, und läßt ſie eine Viertelſtunde in demſelben. Wenn man ſie gebrauchen will, muß man ſie vorher abſchaben, um dasjenige davon abzuſondern, was zu ſcharf gebacken iſt, und keinen Geſchmack haben würde, denn die gar zu große Hitze des Backofens benimmt nicht nur dem Brode ſeinen Sauerteig, ſondern auch das Waſſer, welches ebenfalls zum Geſchmack das ſeinige beyträgt, welches auch die Luft, die gleichfalls von dem Feuer vertrieben wird, thut.

Brod, (Ulmer) eine Art Zuckergebackenes; ſiehe unter Zuckerbrod.

Brod, (Ungeſäuertes) Gr. und Lat. Panis azymos, Panis non fermentatus, Fr. Pain azime, iſt viel ſchwerer, dichter und unverdaulicher, als gut geſäuertes Brod. Es nimmt auch, wenn es alt wird, einen ſchimmlichten Geſchmack an, welches daher kommt, weil das Waſſer lange Zeit bey dem Mehle in dem Teige bleibt, und ſich in der Länge der Zeit eine langſame Gährung, welche der Fäulniß nahe kommt, zeiget. Nun gibt aber die Fäulniß des Mehls mit Waſſer in einem nicht aufgegangenen Brode einen ſchimmlichten Geruch und Geſchmack; da hingegen Brod, welches gehörig geſäuert iſt, wenn es alt wird, austrocknet, ohne in Fäulniß überzugehen.

Bekannter Maßen eſſen die Juden, die ganze Oſterzeit über, kein anderes, als ungeſäuertes Brod, zum Andenken des ſchleunigen Auszuges aus Aegypten, bey welcher Gelegenheit ſie nicht Zeit hatten, ſich ein geſäuertes und gegangenes Brod zu backen. Von dieſem jüdiſchen Brode, und dem, was bey Verfertigung des Mehls dazu, und dem Backen ſelbſt, beobachtet zu werden pflegt, kann man, auſſer andern, die jüdiſchen Verfaſſungen und Alterthümer abhandelnden Schriften, des Hrn. Selig Wochenſchrift: der Jude, im 3. Bande, S. 313. fgg. nachſehen.

Auch die muhamedaniſche Religion verbiethet, daß man den Teig, woraus man Brod bäckt, nicht aufgehen laſſen darf. Ueberhaupt können die Muhamedaner kein gut Brod backen; ſie backen es gemeiniglich jeden Tag, wenn ſie eſſen wollen, und laſſen es auf dem Herde des Kamins unter der Aſche backen, ſo wie ſolches in denen Zeiten, da man ſich zuerſt des Brodes zu bedienen anfing, gewöhnlich war.

Ad Sanctiſſ. & Beatiſſ. Patrem D. N. Innocentium XI, Pont. Max. Conjecturæ de perpetuo Azymorum uſu in eccleſia latina, vel ſaltem Romana; qua occaſione vox Fermenti in Melchiadis & Siricii Decretis, ac in Epiſtola Innocentii I. Rom. Pont. aliique veteres eccleſiaſtici ritus declarantur. Auct. JO. CIAMPINO. Romæ, 1688. 4.

De ſiligine & ex eo pane, & azymo, ſ. JO. LANGII epiſtſt. medicinal. Hanov. 1605, 8. Lib. I. Ep. 56, p. 265 — 273.

JO. MABILLON diſſ. de pane eucharistico azymo & fermentato. Pariſ. 1675, 8.

Brod, (Weſtphäliſch) ſiehe Bompernickel.

Brod=Bänke, heißen bey den Bäckern die Tiſche oder andere Gerüſte, worauf ſie ihr Brod und Semmeln zum feilen Verkauf auslegen, oder auch wohl die öffentlichen Oerter und Gebäude, darin mehr dergleichen Tiſche und Bänke befindlich, und wohin die Bäcker, zumahl in etwas größern Städten, von der Obrigkeit, ihr Brod und Gebäcke zum Verkauf auszulegen, angewieſen ſind.

Brod=Baum, Brodfruchtbaum. Die allgemeine Nahrung in den moluckiſchen und allen philippiniſchen Inſeln, iſt das Brod von Rima, ſo wie bey den Europäern das Brod von Getreide. Dasjenige, was dieſe Inſulaner Rima, oder Rymay (Rhymay) nennen, iſt die Frucht eines Baumes, den die Europäer mit dem Nahmen Brodbaum, Fr. Arbre à pain, belegt haben. Den lateiniſchen Nahmen des Brodbaumes findet man nicht im Linné, und er iſt alſo von ihm noch nicht claſſificirt. Hr. D. Solander hat ihm inzwiſchen den Geſchlechtsnahmen Sitodium (Sitodium altile) gegeben. Forſter nennt ihn Artocarpus communis.

Es iſt die Brodfrucht bereits vom Lord Anſon auf der Inſel Tinian gefunden worden; und man findet in ſeiner Reiſebeſchreibung, S. 286, eine ziemlich gute Nachricht, und auf der Kupfertafel, No. 28, auch die Abbildung. Rajus hat ebenfalls den marianiſchen Brodbaum im III Th. ſeiner Hiſtoria plantarum im Append. S. 52, No 7, beſchrieben. Da auch dieſer Baum in der vor einigen Jahren neuentdeckten Inſel Outahitee, unter andern daſelbſt wachſenden Bäumen angetroffen worden, welchen die Inſulaner Eoroo nennen: ſo will ich die Nachricht davon, die der Mahler Sydney Parkinſon, in ſeiner Reiſebeſchreibung (welche des verſtorbenen Bruder, Stonfield Parkinſon unter dem Titel: A journal of a voyage to the South-Sea in His Majeſty's ſhip, the Endeavour, in 4, 1773 zu London herausgegeben) liefert, hieher ſetzen.

„Dieſer

„Dieſer Baum, der die von den Reiſebeſchreibern ſo oft erwähnte Brodfrucht trägt, kann mit Recht der Lebensſtoff dieſer Inſulaner, als von dem ſie ihren meiſten Unterhalt nehmen, genennet werden. Es wird dieſer Baum 40 bis 50 Schuh hoch; er hat große handförmige (palmated) Blätter, von einer dunkelgrünen Farbe auf der obern, aber bleichern auf der untern Seite. Er trägt männliche und weibliche Blüthen, die einzeln an dem Ende oder an dem Knoten eines jeden Blattes heraus kommen. Die männliche Blüthe verwelkt und fällt ab; die weibliche aber oder die Traube, bringt die Frucht hervor. Solche wiegt oftmahls 3 bis 4 Pfund, und iſt ſo groß, wie ein Menſchenkopf, wenn ſie ihre völlige Größe hat. Sie iſt grün von Farbe. Die Schale oder Rinde hat vieleckige Abtheilungen; insgemein iſt die Frucht von Geſtalt mehr lang als rund, und inwendig weiß. Die Frucht ſowohl als der ganze Baum iſt mit einem klebrigen Safte angefüllt, der allerwärts, wo man einſchneidet, heraus quillt. Er liebt einen fetten Boden, und wächſt niemahls auf niedrigen Inſeln. Es iſt ein artiger Baum von Anſehen, ſchön grün, und wohlbeblättert. Er trägt eine große Menge von Früchten, welche büſchelweiſe zu hangen ſcheinen, und durch ihr großes Gewicht die Aeſte herunter ziehen. Er hat, einen großen Theil des Jahres hindurch, Früchte, und gibt deren größere und kleinere, welche abgepflücket zu werden im Stande ſind. Sie brechen dieſelben insgemein ab, ehe ſie reif ſind, und bedienen ſich dazu einer langen Stange mit einer Gabel am Ende. Ehe ſie die Frucht braten, ſchaben ſie die Schale mit einer Muſchel davon ab, und ſchneiden ſie, wenn ſie groß iſt, in 4 Theile. Nachdem ſie hierauf ihre Oefen, in der Erde, mit heißen Steinen darin, in Bereitſchaft geſetzt haben, legen ſie die Frucht darauf, nachdem ſie vorher eine Lage von Blättern dazwiſchen, eine andere dergleichen Lage darüber, und über dieſes alles noch mehr heiße Steine geleget haben. Dieſes alles bedecken ſie feſt mit Erde; und in einer Zeit von 2 bis 3 Stunden iſt die Sache verrichtet. Die Frucht ſieht alsdann ſehr reitzend aus, mehr als das feinſte Brod, das ich jemahls geſehen habe. Das Inwendige iſt ſehr weiß, und das Auswendige hellbraun. Der Geſchmack davon iſt ſehr mehlicht, und es iſt vielleicht dasjenige, was am angenehmſten die Stelle alles bekannten Brodes vertreten kann, und daſſelbe in gewiſſen Stücken übertrifft. Wenn ſie dergeſtalt gebacken iſt, bewahren ſie ſolche nur 3 oder 4 Tage auf; und eine andere Erfindung iſt alsdann im Gebrauch, um ſolche länger

länger zu behalten. Sie nehmen die gebackene Frucht, ſchneiden alle Butzen aus, und ſchlagen ſie mit einem ſteinernen Hammer in einem hölzeren Trog oder Mulde zu einem weichen Brey. Dieſen thun ſie in eine Grube, die in die Erde gemacht und mit Blättern belegt iſt. Dieſes wird oben bedecket, und eine Zeitlang darin gelaſſen, bis es in Gährung geräth, und ſauer wird: alsdann decken ſie es auf, und machen kleine Brödchen daraus, welche ſie in die Blätter wickeln, und in dieſem Zuſtande werden ſie gebacken, und von ihnen Mahie genennet. In dieſem Zuſtande kann man ſie etliche Monathe aufbewahren, und man ſpeiſet ſie, wenn die Brodfrucht auſſer der Jahrszeit iſt. Sie führen ſie auch mit ſich zur See, und machen verſchiedenes Teigwerk, welches bey ihren Mahlzeiten im Gebrauch iſt, daraus. Die Blätter dieſes Baumes werden ſehr gebraucht, um Fiſch und Eßwaaren darein zu wickeln, wenn man ſie in die Oefen, um gebraten zu werden, ſetzet. Aus dem Holze bauen ſie Bothe und anderes Geräthe. Von der abgezogenen Rinde der jungen Bäume, verfertigen ſie ſehr gute Zeuge, die nicht viel ſchlechter ſind, als die von dem Eaute gemachte, ausgenommen, daß ſie etwas rauher und härter ſind.“

Nach der Beſchreibung, welche Hr. D. Jo. Hawkesworth, im 2 Th. ſeiner von Hrn. Schiller überſetzten Geſchichte der See-Reiſen und Entdeckungen im Südmeer ꝛc. Berl. 1774, 4. S. 80, f. davon beybringt, wächſt die Brodfrucht auf einem Baume, der ungefähr ſo groß, als eine mittelmäßige Eiche, iſt. Die Blätter deſſelben ſind oft $1\frac{1}{2}$ Fuß lang, von länglicher Geſtalt, mit tiefen Krümmungen, wie die Feigenblätter, verſehen, denen ſie an Weſen und Farbe ähnlich ſind, und wenn ſie gebrochen werden, gleich jenen, einen milchartigen Saft enthalten. Die Frucht iſt ſo groß, als eines Kindes Kopf, und beynahe eben ſo geſtaltet; ihre Auſſenſeite iſt meiſtens wie bey der Trüffel, netzförmig, die Haut iſt nur dünn, und die Frucht hat einen Kern, welcher ungefähr ſo dick iſt, als der Stiel eines kleinen Meſſers. Das Fleiſch oder der eßbare Theil liegt zwiſchen der Haut und dem Kern, iſt ſchneeweiß, und locker wie neugebackenes Brod. Ehe man ſie aber iſſt, muß man ſie röſten, und zu dieſem Ende in 3 oder 4 Theile zerſchneiden.

Sie hat keinen rechten Geſchmack, ausgenommen, daß ſie etwas ſüßlich iſt, und einiger Maßen wie die Broſamen eines mit der Jeruſalems-Artiſchocke (Helianthus tuberoſus *Linn.* Helenium indicum tuberoſum *Bauh.*) vermiſchten Weitzenbrodes ſchmeckt.

Das beym Hawkesworth (No. 26, der Ueberſetzung) befindliche Kupfer, ſtellet einen Zweig von einen Brodbaum vor, an welchem 3 Stück derſelben hängen. Eine nach dem verjüngten Maßſtabe gezeichnete Abbildung davon, findet man auf der 2ten Tafel zum 4ten St. des Naturforſchers, Halle 1774, gr. 8. Es iſt auch noch eine Kupfertafel in dem Hawkesworth (No. 32, der Ueberſetzung) befindlich, worauf der völlige Brodfruchtbaum mit reifen Früchten, und einem Inſulaner, der darauf geſtiegen, vorgeſtellt iſt.

Den ſteinernen Stämpel, womit die Inſulaner die Brodfrucht auf einem hölzernen Blocke ſtoßen, ſieht man Fig. 386 abgebildet. Durch dieſes Stampfen und durch wiederhohltes Beſprengen mit Waſſer, wird ein weicher Teig daraus, welcher in ein Gefäß, das einer Fleiſchermulde einiger Maßen ähnlich iſt, gefüllet, und entweder allein, oder auch mit Banana und Mahie geknetet, allmählich mit Waſſer begoſſen, und öfters gelinde durch die Hand gepreſſet wird. Unter dieſer Zubereitung nimmt ſie die Conſiſtenz eines dicken Fladens an; man füllt alsdann eine große Cocosnußſchale davon voll, und ſchlürft es aus.

Aus dem verdickten Milchſafte des Brodbaumes verfertiget man einen Leim oder Theer, welchen das Waſſer nicht durchdringen kann, indem man Mehl von Sagou, ein wenig braunen Zucker und Eyweiß hinein thut und zergehen läßt; dieſes alles knetet man wohl durch einander zu einem Teige, womit man die Fugen der Schiffe verſchmieren kann.

Vom Indianiſchen Brodbaum, oder Sagou; ſiehe unter Palmbaum.

Brod-Frucht, Brodfruchtbaum; ſiehe den vorhergehenden Artikel.

Brod-Gallerte. Man kocht 16 Loth ordinäres Weiß-Brod in 1 Quart Waſſer, eine Stunde lang, ſeihet es durch, läßt das Waſſer über gelindem Feuer ganz verrauchen, bis es dicklich wird, und läßt es erkalten. Aus dieſer Brodgallerte kann man mit Milch, Fleiſchbrühe, Wein, Bier oder Waſſer, ganz angenehme Müſe machen.

Brod-Hänge, ſiehe Brod-Schragen.

Brod-Röthe, ſiehe Brod-Schrank.

Brod-Krume,
Brod-Kruſte, } ſiehe oben, S. 719.

Brod-Kuchen, Platz, L. Panis placentatus, iſt ungefähr 2 Daumen hoch, und wird nebſt dem andern Brode im Ofen gebacken, aber etwas eher heraus genommen, und friſch verſpeiſet.

Man macht auch, an einigen Orten, an dem Tage, da friſches Brod gebacken wird, eine andere Art von kleinen Brodkuchen, da man nähmlich ein Sück von den zum Backen fertigen Broden, abkneipet, ſolches in den Händen auf mancherley Art herum wälzt, und ihm eine elliptiſche Geſtalt gibt, worauf man ſelbiges unter glühenden Kohlen, oder auf der heißen Aſche, oder auf der heißen Stäte des Herdes, backen läßt. Es iſt aber von dem andern ordentlich gebackenen und im Ofen fertig gewordenen Brode, an Güte und Geſchmack gar ſehr unterſchieden, weil es allemahl ſehr wenig ſauer ſchmeckt, und unausgebacken bleibt, oder zu ſehr verbrennt.

Brod-Kuchen mit Aepfeln. Man nimmt einen guten Theil fein geriebene Semmeln, abgeſchälte Aepfel mit ausgeſtochenen Kernen, und in Scheiben geſchnitten, geriebenen Zucker und dünne Scheibchen Butter. Alsdann macht man einen Boden oder Unterblatt von Butterteig in eine Tortenpfanne, und legt darauf erſtlich eine Lage Apfelſcheiben, ſodann geriebene Semmel oder Weißbrod, Zucker und Scheibchen Butter, hierauf wieder Aepfel, und ſo fort, bis man genug hat, nur daß die

oberſte Lage gerieben Brod, Zucker und Scheibchen Butter ſeyn muß. Zuletzt wird obenher Zucker und Zimmet geſtreuet, der Rand ſauber angekräuſelt, und der ganze Kuchen unter und oben mit Feuer gar gebacken.

Brod-Mehl, ſiehe Mehl.

Brod-Oehl, ſiehe oben, S. 750.

Brod-Pfeffer, wird von den Köchen genannt, wenn ſie etliche Brodſchnitte auf einem Roſte bräunen, ſolche darauf zerbröckeln, in Fleiſchbrühe kochen, und, wenn ſie genug gekocht, zerquirlen, durch einen Durchſchlag ſtreichen, gehörig abwürzen, und mit dem Fleiſche, darüber es angerichtet werden ſoll, noch etwas kochen laſſen.

Brod-Rähmen, ſiehe Brod-Schragen.

Brod-Ranft, ſiehe Ranft.

Brod-Rinde, ſiehe oben S. 719.

Brod-Schieber, Back-Schaufel, nennet man die hölzernen Schieber oder Schaufeln, womit das Brod in den Ofen geſchoben und wieder heraus gelanget wird.

Die deutſchen Bäcker haben beſondere Schieber zu den Semmeln, und beſondere zu den Broden; ſodann beſondere zum Einſchieben, zum Ausziehen, und zum Verrücken. Beym Semmelſchieber iſt das Blatt oder das Bret, worauf die Semmeln geleget werden, 6 Schuh lang, und 5 Zoll breit. Die Breite richtet ſich gemeiniglich nach der Länge der Semmeln, deren eine an die andere geleget wird. Sie werden ſolcher Geſtalt reihenweiſe in den Ofen eingeſchoben, daß eine Reihe an die andere zu liegen kommt. Das Blatt hat einen Einſchnitt, worein der Stiel geſtecket, und mit Nägeln befeſtiget wird. Dieſer Einſchnitt heißt die Schere. Der Brodſchieber richtet ſich nach der Form, die den Broden gegeben wird. Das Blatt iſt hier 2 Schuh lang, und 17 Zoll breit; übrigens iſt der Stiel eben ſo, wie bey jenem, befeſtigt. Der Schieber zum Ausziehen der Semmeln iſt 2 Schuh lang, und 16 Zoll breit; der zu den Broden hält in der Länge 2

und

und in der Breite ½ Schuh. Auſſer dieſen iſt noch ein beſonderer Schieber, womit die Brode im Ofen von einer Stelle zur andern geſchoben oder verrücket werden, welcher daher der Verrückſchieber genennet wird. Sie ſind bey uns gemeiniglich von rothbuchenem Holze gemacht.

Brod=Schimmel, woher derſelbe entſtehe, wie er zu nutzen und zu verhüten ſey; ſiehe oben S. 732, fgg.

Brod=Schragen, Brod=Hänge, iſt ein ablang viereckiges, aus 4 langen und 4 kurzen Lattenſtücken, und eben ſo viel Säulchen zuſammen geſetztes Gerüſte, welches in dem Speiſegewölbe oder in der Speiſekammer frey in die Höhe gehänget, und worein das neugebackene Brod geleget wird, damit die Mäuſe und anderes Ungeziefer nicht dazu kommen und demſelben Schaden thun mögen.

Brod=Schrank, oder Brod=Röthe, iſt ein mit großen Fächern unterſchiedener Schrank, worin das Brod, welches täglich gebraucht und angeſchnitten wird, verwahrt lieget. Man macht mehrentheils in die Thüren Luftlöcher, und verſieht ſolche mit durchlöcherten blechernen Deckeln.

Brod=Suppe. Man kocht geriebene Brodrinde in 2 Theilen Waſſer, und 1 Theil Wein, und thut hernach etwas Zucker und Kümmel hinzu.

Oder: man kocht 4 Loth Zwieback in 1½ Pfund Waſſer, bis der Zwieback hinlänglich erweicht iſt, thut 2 bis 3 Eßlöffelvoll Wein, und ½ Loth Zucker, den man mit einem Eydotter abreibet, hinzu. Siehe auch oben, S. 734.

Brod=Taxe. Hiervon habe ich bereits im III Th. S. 387, fgg. gehandelt, und zugleich gezeigt, wie zu Dresden und Nürnberg die Brod=Taxe beſtimmet werde. Meines in der Vorrede zu gedachtem Theile gethanen Verſprechens eingedenk, hohle ich das zur Gewichtstabelle vom Probebacken zu Berlin, ingleichem das zur berliniſchen Brodtaxe gehörige, jetzt nach.

In

In hieſigen Reſidenzien werden gewöhnlich in jedem Monathe zweyerley Brodtaxen angefertiget; eine für die deutſchen, und die andere für die franzöſiſchen Bäcker. Bey ſehr merklichem Steigen und Fallen der Weitzen- und Rocken-Preiſe aber, werden auch von 14 zu 14 Tagen neue Taxen gemacht.

Die jetzigen Principia der Brodtaxe für die deutſchen Bäcker, in Anſehung des Brodgewichtes, gründen ſich auf den in den Jahren 1768 und 1769, auf Befehl eines hochpreisl. General-Directorium, durch eine hierzu allerhöchſt verordnete Commiſſion veranſtalteten, verſchiedenen Probe-Mahlen und Backen. Die Gewichtstabelle vom Probebacken zu Berlin, v. 2 und 3 Junii 1769, befindet ſich zu Ende der zur 387 Seite gedachten dritten Theiles gehörigen beyden Tabellen.

Die Ungelder, worunter ehemahls keine beſondere Unterhaltungskoſten begriffen, ſondern dieſe auf ungewiſſe Pfunde Mehl von jedem Scheffel dergeſtalt angewieſen waren, daß bey hohen Getreidepreiſen die Bäcker dieſe Pfunde mit großem Vortheile verbacken, bey wohlfeilen Getreidepreiſen hingegen nicht ſo hoch hinaus bringen konnten, als zu ihrer Suſtentation, und Abtragung der bürgerlichen Laſten, erforderlich war, ſind jetzt theils nach den neuern Acciſe-Mühlen-Sätzen und Holzpreiſen regulirt, theils nach den näher beſtimmten gegenwärtigen Bedürfniſſen der Bäcker feſtgeſetzt.

Weil ein Bäcker das zu ſeiner Nahrung erforderliche Capital, des Jahrs einige Mahl umſetzen kann: ſo hat man 20 pro Cent zu ſeinem Unterhalt, Abtragung der bürgerlichen Laſten, Geſellen- und Geſinde-Lohn, und Koſt, auch Miethe, für hinreichend erachtet. Um aber das Publicum für jede durch die Bäcker zu bewirkende Getreide-Steigerung auf immer in Sicherheit zu ſetzen, ſo ſind dieſe 20 pro Cent zu 6 Gr. 6 Pfenn. auf jeden Scheffel Rocken, und 10 Gr. 4 Pf. auf jeden Scheffel Weitzen, als ein beſtändiges Backlohn, es mögen die

Getreidepreiſe ſteigen oder fallen, feſtgeſetzt, welches nach den Preiſen des Rockens zu 1 Rthlr. 2 Gr., und des Weitzens zu 1 Rthlr. 12 Gr., berechnet iſt.

Aus den vorerwähnten Probe-Mahlen und Backen hat ſich ergeben, und es beſtätigt ſich auch aus der Erfahrung bey den königl. Proviant- und andern Provincial-Bäckereyen, daß ein Scheffel Weitzen, nach den verſchiedenen Sorten, im Durchſchnitt wieget, an Körnern, : : : 85 Pfund,

gemengt aber, an Körnern 91 —

woraus an Mehl erfolget,

trocken : : : 68 —

gemengt aber : : 74 — 4 Loth.

Ein Scheffel Rocken ebenfalls nach den verſchiedenen Sorten wieget

an Körnern trocken : 80 Pfund,

gemengt : : : 82 —

wovon an Mehl, wenn es zum Hausbacken vermahlen wird

trocken : : : 70 Pfund,

und zum Scharnbacken 64 — 15 Loth,

auf einen Scheffel erfolgen.

Nach dieſen Sätzen muß der Bäcker aus jedem Scheffel Weitzen 55 Pfund gut ausgebackene Semmel auf den Scharrn legen; die von jedem Scheffel Weitzen aber übrig bleibende $22\frac{1}{8}$ Pfund grob Mehl, werden als fein Scharnbacken Mehl, nach einem feſtgeſetzten Preiſe zu 1 Rthlr. 12 Gr. den Scheffel Rocken gerechnet, es mag der Rocken ſteigen oder fallen, æſtimirt, und von den Ungeldern des Weitzens mit 12 Gr. in Abzug gebracht.

In Anſehung des Brodes beſtätigt ſich aus der Erfahrung, daß aus einem Scheffel Rocken 84 Pfund Brod zum Scharn- und Hausbacken erfolgen können. Dieſe ſind dergeſtalt vertheilt, daß 63 Pfund fein, uud 48 Pf. grob Brod von jedem Scheffel Rocken auf den Scharn geleget werden müſſen.

Weil

Weil nun nach den jeżigen Taxen alles, was an Mehl aus jedem Scheffel Weitzen und Rocken erfolgt, auf den Scharn geleget werden muß, dagegen dem Bäcker ein gewiſſes an Backlohn auf jeden Scheffel in den Ungeldern vergütiget wird: ſo betragen dieſe,

A. Von 1 Scheffel Weitzen, ohne Unterſchied des Preiſes

	Gr.	Pf.
1. Mahlmeße ſ ſ	1	9
2. Mahlgeld ſ ſ ſ	1	—
3. Beſcheiderlohn ſ ſ	—	6
4. Wagegeld ſ ſ	—	2
5. Mühlen-Fuhrlohn ſ	—	4
6. Zu Holz und Licht ſ	4	8
7. Transport-Koſten, wegen des auswärtigen Mahlens	1	—
8. Umſchüttegeld ſ ſ	—	4
9. Fabriken-Steuer ſ	7	9
10. Dem Bäcker an Backlohn	10	4
Summa 1 Rthlr.	3 Gr.	10 Pf.
Hiervon ab den feſtgeſeßten Preis für das übrige grobe Weitzenmehl	12	—
verbleiben an Ungeldern ſ	15 Gr.	10 Pf.

B. Von 1 Scheffel Rocken, ohne Unterſchied des Preiſes

	Gr.	Pf.
1. Mahlmeße ſ ſ	1	3
2. Mahlgeld ſ ſ ſ	—	6
3. Beſcheiderlohn ſ ſ	—	6
4. Wagegeld ſ ſ	—	2
5. Mühlen-Fuhrlohn ſ	—	4
6. Zu Holz und Licht ſ	2	5
7. Transport-Koſten, wegen des auswärtigen Mahlens	—	7
8. Umſchüttegeld ſ ſ	—	4
9. Backlohn ſ ſ	6	6
Summa	12 Gr.	7 Pf.

Und muß, nach untenſtehender, d. 31 Aug. a. c. auf den Monath September publicirten Brod=Taxe, in welcher der Preis des Weitzens, nach den Durchſchnitten der im Auguſt geweſenen Marktpreiſe, auf 1 Rthlr. 15 Gr., und des Rockens auf 1 Rthlr. 2 Gr., excluſive der Ungelder, beſtimmt iſt, wiegen:

	Pfund.	Loth.	Quent.
Für 6 Pfennige Semmel	—	16	—
Für 2 Gr. fein Brod ;	3	23	2
Und für 2 Gr. Hausbackenbrod	4	31	1

Die Brodtaxe für die franzöſiſchen Bäcker, gründet ſich, in Anſehung der aus jedem Scheffel Weitzen auf den Scharn zu legenden Pfunde, auf das im Jahr 1744 abgehaltene Probe=Mahlen.

Es erfolgen aus jedem Scheffel Weitzen dreyerley Sorten Mehl und Brod; nähmlich

An Pain fin blanc ; ;	18	Pfund.
—, Pain blanc ; ;	22	—
und Pain bis-blanc ; ;	26	—
überhaupt	66	Pf. Brod.

Die franzöſiſchen Bäcker führen noch eine vierte Sorte Brod, welche ſie Pain long-blanc nennen, und die ſich nur in der äuſſern Geſtalt von dem Pain blanc unterſcheidet, dennoch aber am Gewicht auf 3 Groſchen 4 Loth; auf 2 Groſchen, 3 Loth; und auf 1 Groſchen, 2 Loth weniger hält, welches von der mehrern Rinde herrührt.

Auſſerdem führen ſie mit den deutſchen Bäckern auch fein Rocken=, aber kein Hausbacken=Brod.

Diejenigen Pfunde, welche auſſer obigen 66 Pf. aus 1 Scheffel Weitzen mehr erfolgen, und die ehedem zum Unterhalt angewieſen geweſen, werden, ſo wie bey den deutſchen Bäckern, mit 12 Groſchen von den Ungeldern des Weitzens in Anſchlag und Abzug gebracht. Die übrigen Ungelder ſind mit denen bey der deutſchen

Brod=

Brodtaxe völlig gleich, ſo wie auch, beſage unterſtehender Taxe, die Einkaufspreiſe des Weitzens und Rockens nach gleichen Durchſchnitten beſtimmet werden.

* * *

Es ſind überhaupt die Brod-Taxen in allen Ländern (nach dem reifen Urtheile eines in dieſem Fache der Wiſſenſchaft ſehr berühmten Mannes, mit dem ich mich in eine für mich höchſt lehrreiche Unterredung über dieſe Materie einzulaſſen die Ehre gehabt,) noch nicht zum gehörigen Grade der Vollkommenheit gebracht. Wann in einer großen Stadt, wo die Bäcker, wie zu Berlin, ſich mit weiter nichts, als Backen, beſchäftigen dürfen, die Brod-Taxe vollkommen ſeyn, d. i. ohne Schaden der Bäcker, und zugleich ohne Nachtheil des Publicum, angefertiget werden ſoll: ſo ſteckt immer die größte Schwierigkeit darin, wie viel Geld dem Bäcker auf den Scheffel Rocken und Weitzen zu ſeinem Unterhalt vergütiget werden müſſe? Dieſe Schwierigkeit zu heben, muß der Polizey-Director, (ſofern er gehörige Gewalt hat,) die wahre Conſumtion der Bäcker für die Stadt nach einem ſechsjährigen Durchſchnitt berechnen, und ſodann feſtſetzen, wie viel Bäcker zur Beſtreitung dieſer Conſumtion erfordert werden (*). Hiernächſt iſt der nöthige Aufwand und Unterhalt eines Bäckers (incluſive 2 Geſellen, 1 Lehrjungen, 1 Magd, und der Familie des Bäckers, auf 5 Perſonen gerechnet,) feſtzuſetzen, (welches in den größten Städten auf das genaueſte an 650 Rthlr. betragen dürfte,) und ſodann die ganze Summe der Suſtentationsgelder für die Bäcker, nach obigem Principio, mit der Summe der Conſumtions-Winſpel vom Rocken und Weitzen dergeſtalt zu reguliren, daß die jährliche Summe der Suſtentations-Gelder ſich nicht höher belaufe, als daß, im Durchſchnitt gerechnet, auf jeden Bäcker 650 Rthlr. fallen; wobey, zum Beſten der Armen,

(*) Ein Bäcker kann füglich in einem ordinären Backofen täglich 12 Scheffel Rocken- und 3 Scheffel Weitzenmehl verbacken.

ſtärkere Suſtentationsgelder auf dem Weitzen- als Rokken-Mehl geleget werden müſſen. So lange dieſes nicht befolget wird, iſt nicht zu vermeiden, daß in den größten Städten das Brod unnöthiger Weiſe dadurch theuer wird, weil ungleich mehrere Bäcker, als nöthig iſt, vom Publicum gefüttert werden müſſen, und gleichwohl nicht lange bey ihrer Nahrung beſtehen können: wie mir denn vorgedachter Kenner verſichert hat, daß ihm beſonders eine große Stadt bekannt ſey, wo jährlich weit mehr als 40000 Rthlr. zur Unterhaltung überflüſſiger Bäcker vom Publico bey der Brod-Taxe aufgebracht werden müſſen.

Berliniſche Brod- und Semmel-Taxe für die deutſchen Bäcker.

Nachdem auf Sr. Königl. Majeſtät in Preuſſen allergnädigſten Befehl, der Brod- und Semmel-Verkauf bey den Bäckern dergeſtalt feſtgeſetzt worden, daß, nach der anderweitigen revidirten Bäckerordnung,

		Pfund	
aus einem Scheffel	Weitzen-	55	feine Semmel
	Rocken-	36	Brod aufm Scharrn
		48	Brod aufm Hausbacken

gebacken werden können: So muß nach jetzigem

	Thlr.	Gr.	Pf.
Kauf des Weitzens, den Scheffel zu	1	15	—
mit dem darauf geſchlagenen Ungelde, à	—	15	10
insgeſammt	2.	6.	10.

	Pfund	Loth	Quent.
wiegen für 6 Pf. Semmel	—	16	—
3 Pf. Semmel	—	8	—

und nach dem Einkauf des Rockens,

	Thlr.	Gr.	Pf.
den Scheffel zu	1	2	—
mit dem Ungelde	—	12	7
zuſammen	1.	14.	7.

	Pfund	Loth	Quent.
ein 6 Pfennig-Brod	—	29	3½
ein Groſchen-Brod	1	27	3
ein 2 Gr. Brod	3	23	2
2 Gr. Hausbacken Brod	4	31	1

Ueber

Ueber dieſes müſſen auch die Bäcker, ſowohl Semmel als Brod, wohl ausbacken, und dahin ſehen, daß beydes auf der Unter-Seite ſauber und rein ſey.

Dafern aber daſſelbe nicht das rechte Gewicht und Weiſe hätte, vielmehr zu leicht, unausgebacken und unrein befunden würde, ſo ſoll ſolches confiſciret, unter die Armen ausgetheilet und die Contravenienten deshalb beſonders beſtrafet werden. Da ſich auch hervorthun möchte, daß ein oder der andere Bäcker eine Gewohnheit daraus machen wollte, und daß er, öfters zu leicht gebacken zu haben, überführet würde, derſelbe ſoll auſſer dieſem, noch mit einer extraordinair harten arbitrairen Geldbuße oder Leibesſtrafe beleget werden. Wornach ſowohl ein jeder beym Brod-Kauf von nun an ſich zu richten, als die Bäcker demſelben überall genau nachzuleben ſchuldig. Urkundlich unter der Stadt Inſiegel gegeben Berlin, den 31. Auguſt 1775.

L. S.

Königl. Preußl. Policey-*Directorium.*

Berliniſche Brod-Taxe für die franzöſiſchen Bäcker.

En vertu de la Confirmation, faite par ſa Majeſté le Roi de Pruſſe, nôtre très-gracieux Souverain, du Reglement fait pour les Boulangers françois des Villes de cette Reſidence; de la qualité & poids, qu'ils doivent faire & vendre les Pains de Froment & de Seigle, ſavoir:

Le prix du Scheffel de froment, eſt à préſent à 1 Rthlr. 15 Gr. qui joint à 15 Gr. 10 Pf. de fraix, enſemble 2 Rthlr. 6 Gr. 10 Pf.

Le pains de froment doivent péſer

Pains blancs	Liv.	Lots	Qu.	*Dito bis-blancs*	Liv.	Lt.	Qu.
ceux de trois gros	3	19	2	ceux de trois gros	4	8	2
ceux de deux gros	2	13	—	ceux de deux gros	2	27	—
ceux d'un gros	1	6	2	ceux d'un gros	1	13	2

Dito long-blancs.	Liv.	Lots	Qu.	*Dito fin-blancs.*	Liv.	Lt.	Qu.
ceux de trois gros	3	15	2	ceux d'un gros	—	31	2
ceux de deux gros	2	10	—	ceux de ſix fenins	—	15	3
ceux d'un gros	1	4	2	ceux de trois fen.	—	7	$3\frac{1}{2}$

Le prix du Scheffel de ſeigle, eſt à preſent à 1 Rthlr. 2 Gr.
qui joint à 12 Gr. 7 Pf. de fraix,
enſemble 1 Rthlr. 14 Gr. 7 Pf.

Les pains du ſeigle doivent péſer

	Livres	Lots	Quint.
ceux de trois gros	5	19	1
ceux de deux gros	3	23	2
ceux d'un gros	1	27	3

Le tout bien cuit & bien conditionné, à peine de confiſcation des Pains qui ne ſeront pas du poids & de la qualité requiſe, & d'amende arbitraire. Les Boulangers ſont auſſi avertis, qu'il eſt defendu ſous les mêmes peines de faire les Pains plus péſans qu'il n'eſt ordonné ci-deſſus, à cauſe de l'abus qui à été remarqué. à Berlin, le 31. Août 1775.

L. S. *La Direction Royale de Police.*

Vom Preiſe des Brodes und Getreidewaaren, ſ. die von C. G. Mengel aus dem Dän. überſ. Oekonomiſche Gedanken, II B. 8 Th. Kopenh. und Lpz. 1761, gr. 8. S. 596—601.

Brod-Tiſane (Einfache) Man nimmt 16 Loth vom ordinären Weißbrod, kocht es mit 1 Quart Waſſer in einem wohlverſchloſſenen irdenen Topfe eine Stunde lang, gießt hernach ſo viel Waſſer dazu, als durch das Kochen davon gegangen iſt, und ſeihet es durch.

Will man dieſe Tiſane erweichender einrichten, ſo nimmt man, ſtatt des Weißbrodes, Semmel. Soll ſie kräftig ſeyn, ſo nimmt man die Rinde vom Bompernickel, und läßt ſie im warmen Waſſer ausziehen.

Brod-Tiſane. (Zuſammengeſetzte) Man nimmt von der einfachen Brod-Tiſane 1 Quart, Citronenſaft 3 Loth, Zimmetwaſſer 1 Loth, Rheinwein $\frac{1}{4}$ Maß, zerſtoßenen Zucker, ſo viel daß es angenehm ſüß wird, und vermiſcht es alles. Man kann allenfalls auch das Gelbe von einem Ey dazu thun.

Siehe auch unten Brod-Waſſer.

Dieſe Tiſane iſt in Mattigkeiten, und nach den Fieberparoxysmen ſehr angenehm, ſtärkend und erquickend. Ja, wenn das Ey weggelaſſen wird, iſt ſie in der Fieberhitze ſelbſt ſehr dienlich.

Brod-

Brod=Torte. Man reibet 1 Pfund gutes Hausbacken-Brod, ſetzt es in einen Ofen, daß es recht trocken werde, und treibt es hernach durch einen Durchſchlag. Alsdann ſtößt man $\frac{1}{2}$ Pfund feinen Zucker, reibet eine Citrone auf Zucker ab, ſchlägt 15 Eyerdotter dazu, und das Weiße davon zu Schnee; ſtößt auch 1 Loth Nelken, $\frac{1}{2}$ Loth Zimmet, und eben ſo viel Muskatenblüthe, recht fein; (man kann auch etwas Coriander darunter nehmen;) thut nunmehr alles zuſammen, und rührt es noch eine Weile; beſtreicht eine Form mit Butter, thut die angerührte Maſſe hinein, und läßt es in einem Ofen backen.

Brod=Torte mit Mandeln. Man nimmt $\frac{1}{2}$ Pfund fein geſtoßene Mandeln, $\frac{1}{2}$ Pf. gerieben und getrocknetes ſchwarzes Brod, 1 Loth Zimmet, $\frac{1}{2}$ Loth Muskaten-Blüthe, $\frac{1}{2}$ Loth Nelken, von 2 Citronen die Schale auf Zucker abgerieben, 16 Eyerdotter, und $\frac{1}{2}$ Pf. geſtoßenen Zucker; rührt alles, auſſer dem Brode, $\frac{1}{2}$ Stunde lang unter einander; ſchlägt alsdann das Weiße von den Eyern zu Schnee, rührt es auch dazu, und zuletzt das Brodt; beſtreicht ſodann eine Form mit Butter, läßt die Maſſe darin ausbacken.

Brod Urthel. Bey den Angelſachſen war im Gebrauche, daß die Angeſchuldigten ſich unter andern auch durch einen beſchwornen Schnitt vom Brode oder Käſe, von dem inculpirten Verbrechen reinigten. Es hieß dieſes das Judicium Corſned, oder die Purgatio per Corſned. Es wurde nähmlich von dem Prieſter Gott angerufen, wenn der Beſchuldigte unrecht würde geſchworen, und das Verbrechen böslich abgeläugnet haben, daß ihm ſodann, bey der Nehmung des Brodes oder Käſe, die Kehle verſchloſſen, er erzittern, blaß und wackelnd werden möchte. Hiervon iſt noch die Redensart unter dem gemeinen Manne bey den Deutſchen übrig geblieben: Daß mir das Brod im dem Halſe ſtecken bleibe! bey den Franzoſen: *Que ce morceau de pain m'etrangle, ſi ce que je dis, n'eſt vrai!*

vrai! und bey den Engländern: *May this bread be my poiſon! May this bit be my laſt!*

S. das 79 St. der Hannov. gel. Anz. v. J. 1751, S. 696, f.

Brod=Verfälſchung, ſiehe oben, S. 729, fgg.

Brod=Waſſer, Fr. Eau panée, wird aus der Rinde des hartgebackenen Brodes gekocht. Oder, man röſtet dünne Brodſcheiben auf einem gelinden Kohlenfeuer, und leget es ins Waſſer, welches vorher abgekocht und abgekühlt ſeyn muß, wofern man nähmlich kein gutes Quellwaſſer hat. Das aus Weitzenbrod bereitete Brodwaſſer, dienet am beſten im Durchfall. Alles Brodwaſſer iſt als ein Getränck in Fieberhitze dienlich. Man macht es nach Belieben, entweder mit ein wenig ſäuerlichen Birnſaft, oder etwas Wein, oder Zucker, ſchmackhaft.

Um deſtillirtes Brodwaſſer zu verfertigen, nimmt man 2 Pfund Hausbackenbrod, ſchlägt es in ein Tuch, thut es in eine Deſtillierblaſe, gießt 6 bis 7 Maß gutes Brunnenwaſſer darauf, thut ein Par Stückchen Citronenſchalen hinzu, und deſtilliert es.

Dieſes Waſſer iſt ſehr herzſtärkend. Man trinkt es, nach Erfordern der Umſtände, entweder mit Wein, oder mit ſüßer Wadecke. Im leztern Falle nimmt man es zur Bereitung der Wadecke, ſtatt des gemeinen Waſſers.

Im 7 St der Fränkiſchen Sammlungen, Nürnb. 1756, 8. S. 92, wird ein durch eine Art einer Deſtillation per deſcenſum bereitetes Brodwaſſer, als ein Mittel zu Erhaltung der Augen gerühmt. Man nimmt nähmlich geriebene Broſam von Hausbackenbrod, thut ſolches in eine weite papierne Tüte, und ſtellet dieſe in ein Glas; auf das Brod ſtellet man ein neues reines Töpſchen mit glühenden Kohlen, welche man immer ſo zu erhalten ſucht; durch deren Hitze nun dringt aus dem Brode ein weißes klares Waſſer, wovon man des Morgens etliche Tropfen in den Augenwinkel fallen läßt.

Siehe auch oben Brod=Tiſane.

Brod, wird auch ein Weingefäß von 2 Ochshoofd genennet, worin der ſpaniſche Sekt zu uns kommt.

Broderey, oder **Brödung** des Geſindes; ſiehe Geſinde=Speiſung.

Brodem, ſiehe Dunſt.

Broder, Broderie, ſiehe Sticken. Stickerey.
Brömſe, ſiehe Bremſe.
Bröling, ſiehe unter Erdbeere.
Broihahn, ſiehe Breihan.
Brokat, ſiehe Brocat.
Brokkoli, ſiehe Broccoli.
Brombeere, Brombeerſtaude, Brombeerſtrauch, Bremen, Bromen, Brummelbeere, Kratzbeere, Rahmbeere Robetbeere, Rubetbeere, L. Roncea, Rubetum, Rubus, Fr. Ronce. Dieſes Pflanzengeſchlecht ſetzt Hr. v. Linné unter die zwanzigmännerig-vielweiberigen, und es gibt davon verſchiedene Sorten.

1. Gemeiner Brombeerſtrauch mit ſchwarzer Frucht, Rubes vulgaris, ſ. Rubes fructu nigro, *C. B.* Rubus major, fructu nigro J. *B.* Rubus (fruticoſus) foliis pinnato-digitatis, ternatisque, caule petiolisque aculeatis *Linn.* Fr. Ronce a fruit noir.

Dieſer wächſt häufig genug, und überall an Oertern, die dem Pfluge nicht unterworfen ſeyn können, um die Dörfer, Städte, an den Landſtraßen, Zäunen, Hügeln, Feldern, Hölzern, Wieſen, Triften, Graben und Dämmen. In den Forſten ſelbſt nimmt er ganze Strecken ein, wo zumahl ein guter feuchter lockerer vernachläſſigter Boden iſt, daß man bald darauf bedacht ſeyn muß, ihn auszurotten, wenn er nicht noch weiter ſich ausbreiten, und allen jungen Zuwachs an Laubholz erſticken ſoll. Dergleichen verwilderte Stellen und Oerter heißen Rabets und Rubeten, von dem lateiniſchen Worte Rubus. Sie befördern ſeinen Zuwachs ungemein, wenn ihr Grund gemäßigt, d. i. weder zu naß noch zu trocken, auch dabey nahrhaft und locker, iſt. Die laufende, zähe, faſt äſtige Wurzel, treibt darin überall häufige ſtarke Keime, die den ganzen Grund einnehmen, und im folgenden Jahre blühen. Die ſtarken, eckigen, 2 bis 3 Ellen langen Stängel, ſind überdem zum Theil geſtreckt, und wurzeln überall ein; zum Theil ſtehen ſie

zwiſchen anderm Strauchwerk etwas aufrecht, doch dabey immer unter ſich gebogen. Sie ſind ganz mit geraden oder gekrümmten Stacheln beſetzt, welche auch in die Blatt=Stiele, in die Blumen=Stiele, und ſelbſt in die Blumen=Kelche übergehen. Die unterſten Blätter ſind gleichſam beſtäubt, und beſtehen aus 5 oval lanzenförmigen, beynahe rautenförmigen, ſägenartig gezahnten, oder auch tiefer eingeſchnittenen Blättlein, welche gedrängt ſtehen; die obern beſtehen aus 3 kleinern Blättlein, wovon das eine gleichſam aus 2 andern zuſammen gewachſen, oder in 2 Lappen getheilt iſt. Die oberſten Blätter ſind öfters ganz einfach, oder bis zur Hälfte in 2 Lappen getheilt. Die Blattſtiele ſind rauh und rundlich. Die Blüthe zeigt ſich im May, und dauert den ganzen Junius, auch faſt den Julius hindurch, in großen dichten Sträußen. Im guten fetten Grunde, wo Schatten iſt, und der Strauch die Oberhand hat, findet man ihn in manchen Jahren ziemlich häufig, mit großen roſenfarbigen und weißen gedoppelten, gefüllten und ganz vollen Blumen. Siehe unten, No. 5. Der Same beſteht aus vielen länglichen, kleinen, einzelnen Kernen in jeder Beere beſonders. Die Beeren, L. Morum rubi, oder Vaccinium, Fr. Frumenteau, ſind rundlich, ſehen wie kleine Maulbeeren aus, und werden daher auch Fuchs=Maulbeeren, Fr. Meure de renard, genennet. Sie haben anfänglich eine rothe Farbe; werden aber bey ihrer Reife im Auguſt und September ſchwarzbraun, oder blauſchwarz, und haben einen rothen Saft, von einem weinhaften, ſüßſäuerlichen Geſchmack, und angenehmen Geruch; jedoch werden ſie nicht leicht zum Wohlſchmack gegeſſen.

Man pflegt dieſen Strauch nicht zu vermehren, da es durch Samen und Wurzeln von ſelbſt genug geſchieht, ſondern ſucht deſſen ſchädlich ausſchweifender Vermehrung vielmehr Gränzen zu ſetzen; da denn für die Feldhühner in der Wildbahn noch immer genug übrig bleiben wird.

Obgleich

Obgleich der Brombeerſtrauch nicht den Acker ausſaugt, indem er viel tiefer, als die Kornfrüchte, wurzelt, und ſeine Nahrung alſo aus der Tiefe, nicht aber aus dem gedüngten Boden hohlt: ſo verdrückt er doch die ſchwächere Frucht, und es erfordert alſo die Abſicht eines klugen Landwirthes gar ſehr, dieſes Gewächs mit aller Macht von ſeinen Kornfeldern zu vertilgen. Es hält aber dieſes gar ſehr ſchwer; denn, wenn die Felder auch umgepflüget werden, ſo ſchlagen nicht allein die Wurzeln, welche in der Erde geblieben ſind, wieder aus, ſondern es ſchlagen auch die Ranken, welche beym Umackern mit in die Erde kommen, an jedem Gelenke neue Wurzeln, zumahl bey feuchtem Wetter, daß ihrer alſo immer mehr werden. Man muß alſo ein ander Mittel erdenken, wie ſelbigen Abbruch geſchehen kann. Man muß nähmlich im May- und Heumonath, alle 14 Tage, nachdem man die Erde, welche gerade darüber, und diejenige, welche daneben herum liegt, hinweggeſchafft hat, die Wurzeln ausziehen, und wenn ein ſolcher verwilderter Acker gepflüget wird, muß jemand hinter dem Pfluge hergehen, und mit einer Harke die ausgepflügten Ranken abziehen, damit dieſe nicht in der Erde bleiben und Wurzel ſchlagen.

Nach dem in No. 47. des Leipz. Int. Bl. v. J. 1767. S. 430, befindlichen Rathe, werden die Brombeerſtöcke auf den fruchttragenden Feldern ſo tief als möglich, wenigſtens ¼ Elle, ausgehackt; nachher wird ungelöſchter Kalk auf die etwa noch übrigen Wurzeln, nach Proportion gelegt, und darauf ein wenig Waſſer gegoſſen; da denn von der dadurch entſtehenden Hitze des Kalkes, und den ſcharfen ſalzigen Theilen, die Wurzeln im Grunde verderbet werden. Der Kalk, welcher darauf liegen bleibt, verhütet das fernere Auswachſen ſolcher Wurzeln, womit die Erde imprägnirt iſt. In Gärten, wo neben dem Brombeerſtrauch fruchtbare Stauden ſtänden, würde dieſes Mittel nicht wohl zu gebrauchen ſeyn, weil durch den Kalk andere Wurzeln angegriffen, und den Gewächſen dadurch Schaden zugefügt werden könnte.

Sein Holz iſt hart, zäher als Linden, aber ſchwach, und doch nicht gut zu hobeln, und mit der Säge zu ſchneiden. Man hat aus der Erfahrung, daß die Kohlen aus dem großen Brombeerſtrauche die allerbeſten Kohlen zum Pürſchpulver geben, als wozu ſie in Gruben gebrannt werden; welchen Umſtand Einige ſehr geheim gehalten wiſſen wollen. Es entzündet ſich davon hurtiger, und thut ſchnellere und ſtärkere Wirkung, als das ordentliche gemeine Pulver. Doch kommt ein vieles auf das Sammeln des Holzes und das Brennen der Kohlen an. Der Abgang beym Verkohlen iſt ungemein beträchtlich.

Dauerhafte und regelmäßige Hecken laſſen ſich von den Brombeerſtauden nicht machen, weil ihre Zweige ſo lang, und dabey ſo ſchwach ſind, daß ſie ſich nicht aufrecht erhalten können. Dagegen ſind ſie ſehr gut auf loſe Dämme zu pflanzen, um zu verhüten, daß das Vieh nicht darüber laufe, und ſie zertrete. Auch ſind ſie dienlich, Oeffnungen unten in den Hecken zu ſtopfen, die mit der Zeit daſelbſt entſtehen. Sie laſſen ſich, in dieſer Abſicht, ſehr bequem aus dem Samen erziehen; auch wachſen abgeſchnittene Stücke davon ſehr gut.

Hr. Prof. Gleditſch, hat, in ſeinem phyſikaliſch-ökonomiſchen Beytrag zur Erkenntniß der inländiſchen Pflanzen, welche, um die Eichen zu ſchonen, und fremde Materialien zu erſparen, bey den Loh-Gärbereyen gebraucht werden können, auch die Keime und Blätter dieſer Pflanze in dieſer Abſicht empfohlen. Von ihren Blumen entlehnen die Bienen etwas Stoff zu Wachs.

Die Beeren geben durch die Gährung, Eſſig, Wein und Brauntwein. Um Brombeer-Eſſig zu erhalten, nimmt man reife Beeren, wäſcht ſie in friſchem Waſſer rein, und trocknet ſie mit einem leinenen Tüchlein wohl ab; alsdann befeuchtet man ſie mit etwas Weineſſig, tunket ſie ein wenig in geſtoßenen Zimmet und Nelken, die unter einander gemiſcht ſind; ſchüttet ſie nachher in eine Flaſche

ſche, gießt guten Weineſſig darauf, bindet die Flaſche feſt zu, und läßt ſie eine Zeitlang an der Sonne ſtehen: ſo hat man einen überaus kräftigen und delicaten Eſſig.

Nach Anderer Vorſchrift ſoll man die Brombeeren, ehe ſie reif ſind, pflücken, trocknen, zu Pulver ſtoßen, und darauf in Wein ſchütten; ſo würde der beſte Eſſig daraus werden.

Sonſt iſt bekannt, daß die recht reifen Brombeeren die Franzweine färben; daß man ferner damit, insbeſondere in der Provence, dem weißen Muskatweine die Farbe gibt, und zu Toulon den rothen öfters damit machet. An einigen Orten ſammelt man die Beeren, um die Schweine damit zu füttern.

Wie die Ruſſen einen Brombeeren-Meth verfertigen, wird bey Beſchreibung des Himbeeren-Methes vorkommen.

Die ältern Aerzte prieſen die ganze Pflanze als ein zuſammenziehendes und harntreibendes Mittel an. Ihre Wurzel befindet ſich unter den ſo genannten eröffnenden; und ſoll in dem Steine, und, wann ſie im Hornung oder März ausgegraben, und mit Honig gekocht wird, in der Waſſerſucht und andern langwierigen Krankheiten, gute Dienſte leiſten. Der verdickte Saft ihrer jungen Sproſſen, und ihre Blätter, beſitzen eine zuſammenziehende, zurücktreibende und trocknende Kraft; man hat ſie daher äuſſerlich, entweder friſch zu einen Brey gequetſcht, oder das damit abgekochte Waſſer in Wunden, in friſchen Entzündungen, in allerley Arten von Ausſchlag, in alten Geſchwüren an den Füßen, in der blinden Goldader, bey lockerm Zahnfleiſch, und in dem Halsweh zum Gurgeln, und, wo man mit der gehörigen Vorſicht zu Werke ging, mit Nutzen gebraucht. Ihre Blumen ſollen eine beſondere Wirkung in dem Blutſpeyen äuſſern, und geben, ſo wie ihre Früchte, ein ſehr angenehmes, erquickendes Waſſer über den Helm. Dieſe letztern ſind, ſo wie die daraus bereitete Gallerte und Syrupp, oder Brey, oder auch das mit ihrem Safte

gekö-

geröſtete Mehl, in allen hitzigen Krankheiten, und auch in der Ruhr, ein angenehmes, kühlendes, und der Fäulniß widerſtehendes Mittel. Das Laub in Lauge gekocht, macht ſchwarze Haare. Die Blätter gedörrt und zu Pulver geſtoßen, heilen die Schwären am Vieh.

Die gewöhnlichſten Arten von Ungeziefer, welche man auf dem Brombeerſtrauche findet, ſind: der braune Tagevogel der Brombeerſtaude, Papilio plebejus: Rubi. *Linn.*; das kleine Pfauenauge, Phalæna Bombyx: Pavonia. *Linn.*; die gelbbraune Brombeermotte, mit zwo weißlichen Querbinden, Phalæna Bombyx: Rubi. *Linn*; die glatte Beombeermotte, mit braunen weißpunctirten Oberflügeln und weißen Unterflügeln, Phalæna Noctua: Batis. *Linn.*; das geſtreifte Band, Phalæna Bombyx: Faſcelina. *Linn.*; und endlich der rothfleckige Marienkäfer, mit ſchwarzen Flügeldecken, Coccionella 4 puſtulata. *Linn.*, worüber man Herrn Prof. Gleditſch Forſtwiſſenſchaft, B. II Berl. 1775, gr. 8. S. 1018 — 1020, nachſehen kann.

Beyläufig erinnere ich, daß der Buſch, darin der Engel des Herrn dem Moſes erſchienen, 2 B. Moſ. III, 2. 5 B. Moſ. XXXIII, 16. von Einigen für einen Brombeerſtrauch gehalten wird.

THEOD. HASÆI diſſ. de rubo Moſis, ad Exod. III, 2. 3. 4. illuſtrandum, in qua, quid ille fruticis arboriſque fuit, inveſtigatur. ſt. in deſſen *Diſſertatt. & obſervatt. philologicar. Sylloge*, Brem. 1731, 8. S 253 — 310.

2. Gemeiner Brombeerſtrauch mit ſcheckigen Blättern, Rubus vulgaris major, flore variegato.

3. Polniſcher Brombeerſtrauch ohne Dornen, mit ſchwarzer Frucht, Rubus non ſpinoſus, fructu nigro majori, Polonicus. *Barr.*

4. Gemeiner Brombeerſtrauch mit weißer Frucht, Rubus vulgaris major, fructu albo *Raj.*

5. Brombeerſtrauch mit weißer gefüllter Blume, Rubus flore albo pleno. *H. R. Monſp.*

Dieſe

Dieſe Sorten kann man zur Luſt pflanzen; vorzüglich aber verdient letztere, auch ſogar in Blumentöpfen, gezogen zu werden, wegen der ſchönen Blumen. Viele derſelben ſind wie kleine Roſen, voller Kronblätter, weiß, mit einer ſchönen Karmeſinröthe, und ſehr regelmäßig gebildet. Ihre Anpflanzung geſchieht durch Ableger, welche bald Wurzel ſchlagen werden. Ein Jahr darauf, nachdem ſie abgeleget worden, hebe man ſie aus, und ſetze ſie an den für ſie beſtimmten Ort; ſie müſſen aber, bis die Sprößlinge aufs neue angewurzelt ſind, begoſſen werden. Man laſſe ihnen Raum, ſich auszubreiten, und nehme im Herbſte ihre Ranken hinweg, damit dieſe nicht den Hauptſtrauch verdämpfen.

6. **Gemeiner Brombeerſtrauch ohne Dornen,** Rubus vulgaris, ſpinis carens, *H. R. Par.* **Fr.** Ronce de St. François.

7. Stacheliger Brombeerſtrauch mit Peterſilien-Blättern, Rubus ſpinoſus, foliis & floribus eleganter laciniatis.

8. **Kleiner gerade ſtehender Brombeerſtrauch mit 3 Blättern und Dornen vom Roſenſtrauch, deſſen Frucht an Farbe und Geſchmack der Himbeere gleicht,** Rubus elegantiſſimus, rectus, humilis, trifolius, Roſæ ſpinulis, fructu colore & ſapore Fragariæ.

9. **Die blauen Brombeeren, Bocksbeere, Fuchs-Beere,** Rubus cæſius L. kommen den ſchwarzen ſehr gleich, ausgenommen, daß die Ranken mehr auf der Erde weg laufen.

10, **Die nordiſche Brombeere,** oder ſchwediſche **Ackerbeere,** Rubus arcticus LINN. wächſt auſſer den nordiſchen Provinzen von Norwegen, Schweden und Rußland, in ganz Europa nicht, auch nicht einmahl auf den helvetiſchen Alpen. Selbſt in Schweden kann ſie in den ſüdlichen Provinzen

ſehr ſchwerlich gezogen werden, weil ihr die Abwechſelungen von Wärme und Kälte im Frühjahre tödlich ſind. Der Ritter Linné, welcher ſie in ſeiner *Flora Lapponica*, n. 207. umſtändlich beſchrieben, auch Tab. V. f. 2. abgemahlt hat, hat ſie indeſſen in dem upſaliſchen Garten ſo cultivirt, daß er ſie mit Tannenreiſern und Nadeln ſo lange bedeckt gehalten, bis keine Nachtfröſte mehr zu befürchten geweſen; gleichwie ſie in ihrem Vaterlande ſo lange eine warme Decke von Schnee genießt. Dieſe Beere wird auch in Canada gefunden; Ammann beſchreibt ſie gleichfalls, *Stirp. Ruthen.* S. 185. Die Wurzel treibt alle Jahr kleine Spann-hohe Stängel, mit wenigen, dem Erdbeerſtrauche gleichenden, Blättern, welche ſich in eine einzelne Blume, und darauf in eine den Himbeeren ähnliche Frucht von braunrother Farbe endigen. Eingemacht iſt dieſe Beere eine wahre Delicateſſe, und übertrifft die meiſten europäiſchen Früchte.

Die Pautkenbeeren, wie ſie in Preußen genannt werden, oder Tetinbeeren, Thaubeeren, Wolken-Beeren; in Weſtbotnien Snotter, in Norwegen Moltebär, Rubus Chamæmorus LINN; Chamæbatus, Chamærubus, Vaccinia nubis, Fr. Ronce ſans epines; desgleichen die Brunitſchen, Rubus ſaxatilis L., ſind gleichfalls eßbar. Es ſind beyde, gleich den vorigen, niedrige Pflanzen, die nur in kältern, ſchattigen, naſſen Gegenden wachſen, und, wo ſie zu Hauſe gehören, gleich den Preuſſelbeeren, eingemacht, und zum Braten gegeſſen, bey uns aber nicht gefunden werden. Eine weitere Beſchreibung davon findet man in des Ritters *Flora Lapponica*, n. 208 und 206.

Brom-Hühner, ſind eine Art wilder Vögel, welche ohne Zweifel daher alſo genannt werden, weil ſie ſich gern an ſolchen Orten, wo es viel Brombeerſtauden gibt, aufzuhalten pflegen. Sie ſind faſt noch einmahl ſo groß,

als

als die Haſelhühner. Der Hahn hat große, mit einem rothen, oder bisweilen auch blauen Häutchen verſehene, Augenbraunen, am Halſe bläulich ſchillernde, am ganzen Leibe ſchwarze, an beyden Flügeln aber mit etwas weißen vermiſchte Federn, einen kurzen, dicken und ſchwarzen Schnabel. Die Henne, welche etwas größer und länger, als eine mittelmäßige Haushenne, iſt, hat eine etwas lichtere Farbe, einen ſchwarzen und gleich getheilten Schwanz, rauhe Schenkel, woran die Federn ſchwärzlich, aber mit weißen Flecken beſprengt ſind. Sie werden zur Balzzeit geſchoſſen, oder mit Fallen und Schleifen gefangen.

Bromelia LINN. ſiehe Ananas.

Brommel, Brommeſſer, ſiehe Dompfaff.

Bromus, ſiehe Trespe.

Bronze, Erz oder Metall, Fr. Bronze. Hierunter verſteht man heut zu Tage überhaupt eine Compoſition, oder ein vermiſchtes Metall, wobey das Kupfer den vornehmſten Theil ausmacht, (mit Ausſchließung des Eiſens, Silbers und Goldes.) So heißt z. E. Bronze, die Glockenſpeiſe, oder das Glockengut, d. i. Kupfer, welchem etwas weniges von Zinn und Meſſing beygefügt iſt, und woraus die großen Glocken gegoſſen werden; ingl. das Glockenmetall der Rothgieſſer, d. i. eine Miſchung des Kupfers mit etwas Zinn und Arſenik, woraus ſie die kleinen Glöckchen gießen; ferner, das Metall der Stückgießer, welches, wie die Glocken-Speiſe, eine Miſchung von Kupfer, Zinn und Meſſing iſt, aber in andern Proportionen. So auch mehrere andere Metallmiſchungen, z. E. das Gieß-Erz, Fr. Bronze de fonte, zu Statüen oder andern Figuren.

Die Bronze iſt eine ſehr alte Erfindung der vorigen Zeiten. Man findet, daß ſolche Völker, die uns höchſt wild und barbariſch zu ſeyn ſcheinen, ſchon eine Art deſſelben beſeſſen, die wir anjezt nicht nachzumachen wiſſen,

oder doch ſehr hoch ſchätzen. In den alten Urnen oder Grabſtätten der wendiſchen u. anderer ehemahligen heidniſchen Völker, findet man öfters zerbrochene Stücke von dergleichen metallenen Geräthſchaften, die dem jetzigen Tombak ähnlich ſind.

Basreliefs, Medaillen, Vaſen und ſelbſt Statüen, ſucht man anjetzt durch das Bronziren, d. h. durch das Auftragen der Bronze, das Anſehen der Antiken von Bronze zu geben, die gedachten Kunſtwerke mögen nun von Gyps oder andern Materien verfertigt ſeyn. Die Materie, deren man ſich hierzu bedient, iſt pulveriſirtes oder zerriebenes Meſſing von heller oder dunkler Farbe, oder auch zerriebenes Kupfer. Man trägt dieſes Pulver auf Oehlgrund mit einem Pinſel auf.

Zu den Statüen in Bronze erfindet ein Figuriſt nicht nur das Modell, ſondern er muß auch die ſo genannte Geſtalt der Form in Wachs boſſiren, oder aus Thon modelliren. Große Sähle werden zuweilen mit Bronze im Feuer vergoldet, (Fr. Bronze d'or moulu) verzieret; z. B. der königliche Speiſeſahl in dem neuen Schloſſe zu Potsdam. Der Bildhauer kann hierbey ſowohl das Modell verfertigen, und zugleich den Guß beſorgen; oder, er erfindet nur das Modell, und überläßt den Guß und die Vergoldung im Feuer einem Gießer. Ornemente dieſer Art können aber nicht aus einer Compoſition gegoſſen werden, ſondern bloß aus reinem Meſſing. Denn, alle Compoſitionen ſind locker; ſetzt ſich nun das Queckſilber bey der Vergoldung in die Lücken, ſo frißt es um ſich, wenn das Modell in die freye Luft kommt, und es entſtehen ſchwarze Flecke. Zugleich muß der Gießer dafür ſorgen, daß alle Theile des Ornements beynahe gleich dick ſeyn; denn die dünnern Stellen werden, beym Vergolden im Feuer, verletzet.

Wenn man Eiſenwerk bronziren will, ſo muß man das Eiſen zuvörderſt ſo warm machen, daß man keine

keine Hand darauf halten kann. Alsdann macht man einen Lackfirniß von 1 Kanne Weingeiſt und 3 Unzen platten Gummilack, der bey gelindem Feuer zerfloſſen iſt, nimmt ein wenig davon zum Einrühren des Mahlergoldes, und ſtreicht ſolches auf das warme Eiſen auf. Hat man poliertes Eiſen zu bronziren, ſo muß man es zuvor recht warm machen, und mit einem in Eſſig getunkten Lappen anfeuchten, damit ſolcher die Politur freſſe, und die Bronze ſich nachher genau mit dem Eiſen verbinden könne.

Man vergoldet auf dieſe Art insgemein die Gitter, vor die Kamine zu ſetzen, u. d. gl. Sie iſt aber lange nicht ſo gut, als die folgende. Man ſtreicht eine gelbe Beitze [Mordent] (*) mit einem Pinſel auf, und wenn dieſe halb trocken iſt, daß die Bronze darauf freſſen kann, ſo ſtreuet man ſolche mit einem Dachsſchwanze darüber her. Auf dieſe Manier werden die Thürbeſchläge, und überhaupt alle Sachen, die nicht an das Feuer kommen, bronzirt. Man reibet die bronzirte Sache mit einem neuen Vorſtpinſel ab, damit die überflüſſige, auf dem Mordent nicht haftende, Bronze abfalle, und hält, um nichts davon zu verlieren, ein Papier darunter. Einen Firniß zieht man, bey dieſer Art zu bronziren, nicht darüber.

Die Bronze behält ihren Glanz nicht über zehn Jahre; ſie kann keine Feuchtigkeit vertragen, ſondern wird davon grünlich. Wenn ſie wieder erneuert werden ſoll, muß man die Sache zuerſt von allen Unreinigkeiten wohl ſäubern, und mit dem oben angezeigten Firniſſe einen zweyfachen Anſtrich geben, nur ein wenig Beitze auf einmahl aufſtreichen, und, ſo wie dieſe

(*) Die Beitze, deren man ſich zum Bronziren bedienet, beſteht aus Judenpech und Mahlerfirniß, darunter Waſſerbley gemiſcht iſt. Man macht ſie nachher mit Terpenthinöhl dünne. Andere nehmen bloß fetten Firniß dazu; allein, es thut keine ſo gute Wirkung.

trocknet, nach und nach von unten immer höher hinauf bronziren.

Hat man Figuren oder andere Zierrathen nach Art der antiken Bronze, oder roth oder gelb zu bronziren, ſo muß man beym Gründen gleich die Farbe der künftigen Bronze nehmen, wodurch die Arbeit nachgehends deſto ſchöner ausfällt. Man gründet, in dieſem Fall, mit einer Farbe, die mit Mahlerfirniß abgerieben und mit Terpenthinöhl eingerührt iſt. Wenn der Grund recht trocken iſt, ſo trägt man die Beitze auf, und bronzirt darüber weg.

Broquart, ein Spießer oder Spießhirſch; ſiehe unter Hirſch.

Broquette, kleine eiſerne Zwecke; ſiehe unter Nagel.

Broſamen, oder eigentlich Brodſamen, ſonſt auch Brocken genannt, L. Mica, ſind die bey Verſpeiſung des Brodes entſtehenden Abgänge, und übrig gebliebene Stückchen, welche nicht allemahl ganz aufgegeſſen werden.

In einer ordentlichen Haushaltung müſſen dieſelben nicht in den Winkeln herum liegend gelaſſen werden, als wodurch das Ungeziefer von Ratzen und Mäuſen an dergleichen Oerter häufig gelocket wird; ſondern man ſammelt ſie in einem beſonders dazu beſtimmten Geſchirre, und gibt ſie, wenn deren eine Menge beyſammen iſt, nachdem ſie vorher in Waſſer, oder auch wohl Bier, eingeweichet worden, dem Hühner- Aenten- und Gänſevieh. Oder, die größten Stücke davon werden aufs reinſte gedörret, im Mörſer klein geſtoßen, und ſodann zu den Biermüſern u. d. gl. aufbehalten.

In Frankreich hat man ein beſonderes ſo genanntes Broſamen- oder Krumenbrod, Fr. Pain de mie, welches aus dem allerfeſteſten Teige, den man durch Zuſchüttung etwas Mehls noch ſteifer macht, gebacken wird, und wozu man gemeiniglich die abgeſchabten Krümchen des Backtroges nimmt, und dieſen Teig mit

mit vieler Gewalt durchknetet. Hefen thut man nicht hinein, weil dieſelben überhaupt dem Brode eine gar zu weiche Krume geben. Dergleichen Broſambrod wird in den Küchen zu Beſtreuung des Fleiſches, welches man entweder an dem Bratſpieße, oder auf dem Roſte bratet, gebraucht: ſo wie in Deutſchland der Grieß von geraſpelten Semmeln zu dieſer Abſicht genommen, und von den Bäckern an diejenigen, die ſich nicht der Zeilen-Semmeln bedienen, verkauft wird.

Broſchiren, Fr. Brocher, mit erhabener Arbeit von Gold, Silber oder Seide durchwirken; erhabene Arbeit in etwas machen; einen Stoff einwirken. Man gebraucht dieſes Wort ſonderlich in den Seiden- auch Gold- und Silber-Fabriken, von der Kunſt, Gegenſtände von verſchiedenen Farben unter einer guten Schattirung auf ſeidene Stoffe zu bringen, oder aber, ſie mit einem ſo genannten reichen Grunde, von echtem oder Flittergolde, gedrehten Silberfäden oder Flitterchen, Silberlahnfäden ꝛc. zu arbeiten; daher kommen die Benennungen von broſchirten Stoffen, Bändern und andern Geweben. In den eigentlichen Brokaten ſind die Blumen und andere Zierrathen über den Grund erhöhet; in allen andern faßonirten Zeugen erblickt man ſie hingegen dem Grunde derſelben gleich, und ohne ſich über die Oberfläche zu erheben.

Von broſchirten Treſſen, ſiehe unter Treſſe.

Broſſe, ſiehe Bürſte.

Broſſe, (Bois de) ſiehe oben, S. 176.

Brot, ſiehe Brod.

Brotonne, ſiehe *Abrotanum*.

Brou, grüne Nußſchale; ſiehe unter Nußbaum.

Brouet, ſiehe Kraft-Suppe.

Brouette, ein Schiebkarren, ſiehe unter Karren.

Es heißt auch eine Art Sänfte, Handwagen, oder bedeckte Chaiſen mit zwey Rädern, die in Paris zum Herumfahren gebräuchlich iſt, und von einem einzigen

Menſchen

Menſchen gezogen, manchmahl auch von einem andern nachgeſchoben wird. Die Brouette iſt auch anjetzt in Berlin, auf weiſe Veranſtaltung eines hochpreisl. Polizey- und Armen-Directorium zur Transportirung armer Kranken nach dem Hoſpital de Charité eingeführt. Ich werde ſie unter ihrer gewöhnlichern Benennung Roulette beſchreiben.

Brouillamini, ſiehe unter Bolus.

Brouillard, ſiehe Nebel.

Brouillon, ſiehe Memorial.

Browalliſche Pflanze, L. Browallia,
Browniſche Pflanze, L. Brownia, } Wenn ich die Beſchreibung dieſer und ähnlicher neuen Pflanzengeſchlechter, in meinem Werke, um deswillen übergehe, weil von ihrem Nutzen wenig oder gar nichts bekannt iſt, ſo wird man es mir hoffentlich verzeihen; wogegen man ſich, in Anſehung der botaniſchen Kenntniß derſelben, aus Hrn. D. Martini Naturlexicon hinlänglich entſchädigen kann.

Brownpapers, Brown papers, iſt eine Art ſchleſiſcher Leinwand, welche ſtark nach London verführt wird, und welcher die Engländer von dem braunen Papiere, worein ſie gepackt iſt, dieſen Nahmen gegeben haben.

Brown-Stut, eine Art engliſches Braunbier, ſ. Th. V, S. 157.

Broye, ſiehe Breche.

Broyon, ſiehe Teller-Eiſen.

Ende des ſechſten Theiles.

Verzeichniß
der
Bücher und Kupferſtiche,
welche bey
Joachim Pauli,
Buchhändler zu Berlin,
verlegt, und in Menge zu haben ſind.

Abhandlung, erfahrungsmäßige, von der Seuche und den Krankheiten des Rindviehes, aus den berliner Beyträgen beſonders abgedruckt und um die Hälfte vermehrt, gr. 8. 1770. 18 Gr.

— — von Baumſchulen, worinnen deren Anlegung, Pflege und Wartung abgehandelt wird, gr. 8. 1776. 4 Gr.

— — von Anlegung eines Obſtgartens, worinnen deſſen richtige Lage, innere Güte, jährliche Pflege und Wartung abgehandelt wird, gr. 8. 1776. 4 Gr.

Anleitung, theoretiſch-praktiſche, zur Forſtwiſſenſchaft, von dem Verfaſſer der Oeconomia forenſis, 4to. 1783. 3 Rthlr. 8 Gr.

Beſchäftigungen der berliniſchen Geſellſchaft naturforſchender Freunde, 1ſter Band, mit vielen Kupfern, gr. 8. 1775. 1 Rthlr. 16 Gr.

— — 2ter Band, mit ausgemahlten und ſchwarzen Kupfern, gr. 8. 1776. 2 Rthlr. 4 Gr.

— — 3ter Band, mit ausgemahlten und ſchwarzen Kupfern, gr. 8. 1778. 3 Rthlr.

— — 4ter Band, mit ausgemahlten und ſchwarzen Kupfern, gr. 8. 1779. 3 Rthlr. 12 Gr.

Beyträge, berliner, zur Landwirthſchaftswiſſenſchaft, 6 Bände, jeder Band von 12 Stücken nebſt vollſtändigem Regiſter, zuſammen 12 Rthlr. jedes einzelne Stück 4 Gr

Bey-

Beyträge, hiſtoriſch - politiſch - geographiſch - ſtatiſtiſch - und militäriſche, die königl. preußiſche Staaten betreffend, 3 Band. 4to. 1784. werden fortgeſetzt.

Bocks, J. G. wirthſchaftliches Lehrbuch für die Landjugend, 2te verbeſſerte Auflage, 8. 1779. 8 Gr.

Borke, Graf von Beſchreibung der Stargordtſchen Wirthſchaft in Hinterpommern, nebſt G. M. C. von Wedels Vorleſung in der patriotiſchen Geſellſchaft zu Breslau über dieſen Gegenſtand, nebſt Anmerkungen des Hrn. Grafen von Borke über dieſelben, und von Eickſtedts Beſchreibung der Hohenholziſchen Wirthſchaft, 2te und vermehrte Auflage, mit Kupfern, gr. 8. 1783. 1 Rthlr.

Briefwechſel eines jungen Officiers, oder Denkwürdigkeiten des Marquis von Luſigni, und der Hortenſia, von St. Juſt, 2 Theile, 8. 1779. 2 Rthlr.

von Büffon, allgemeine Naturgeſchichte, 1ſter Theil, deſſen Inhalt iſt: 1) Abhandlung von der beſten Art, die Naturgeſchichte zu erlernen und vorzutragen, 2) Abhandlung, Geſchichte und Theorie der Erde. Unterſchiedene Verſuche von der Theorie der Erde. 1) Artikul die Bildung der Planeten, 2) das Whiſtoniſche Lehrgebäude, 3) das Burnetiſche Lehrgebäude, 4) das Woodwardiſche Lehrgebäude, 5) Erklärung noch einiger anderer Lehrgebäude, 6) Erdbeſchreibung, mit 5 Kupfern, gr. 8. Berlin, 1771, auf Druckpapier 20 Gr. auf Schreibpapier 1 Rthlr. 4 Gr. auf Schreibpapier mit ausgemahlten Kupfern 1 Rthlr. 16 Gr.

— — — 2ter Theil, deſſen Inhalt iſt: 1) über den Urſprung der Schichten und Erdlagen, 2) von den im Innern der Erde befindlichen Schalengehäuſen und andern Seegeſchöpfen, 3) von den Unebenheiten der Oberfläche der Erde, 4) von den Meeren und ſtehenden Seen, 5) von der Ebbe und Fluth, 6) von den Unebenheiten im Grunde des Meeres und von den Meerſtröhmen, 7) von den ordentlichen Winden, 8) von den unregelmäßigen Winden, gewaltigen Sturmwinden, Waſſerhoſen und andern von den erſchütternden Bewegungen des Meeres und der Luft entſtehenden Naturbegebenheiten, gr. 8. Berlin, 1771, auf Druckpapier 20 Gr. auf Schreibpapier 1 Rthlr. 4 Gr. auf Schreibpapier mit ausgemahlten Kupfern 1 Rthlr. 6 Gr.

— — — 3ter Theil, deſſen Inhalt iſt: 1) von den feuerſpeyenden Bergen nnd dem Erdbeben, 2) von den neuen Inſeln, Höhlen, ſenkrechten Spalten ꝛc. 3) von der Wirkung des

des Regens, von den in Moräſten gegrabenen Hölzern und unterirdiſchen Wäſſern, 4) von den Verwandelungen des Landes in Meer und des Meeres in Land, 5) Vergleichung zwiſchen Thieren und Gewächſen, 6) von der Hervorbringung ſeines Gleichen überhaupt, 7) von der Ernährung und Entwickelung, 8) von Erzeugung der Thiere, 9) Anzeige der unterſchiedenen Lehrgebäude von der Erzeugung, gr. 8. Berlin, 1771, auf Druckpapier 20 Gr. auf Schreibpapier 1 Rthlr. 4 Gr. auf Schreibpap. mit ausgemahlten Kupf. 1 Rthlr. 8 Gr.

von Büffon, allgemeine Naturgeſchichte, 4ter Theil, deſſen Inhalt iſt: 1) Erfahrungen über die Erzeugung, 2) Vergleichung der Leuwenhökiſchen Erfahrungen mit des Hrn. Verfaſſers ſeinen, 3) Betrachtungen über die vorhergehenden Erfahrungen, 4) von den unterſchiedenen Erzeugungsarten der Thiere, 5) von Bildung der Leibesfrucht, 6) von der Entwickelung und dem Wachsthum der Frucht vor der Entbindung, 7) Wiederhohlungen, mit 7 Kupfern, gr. 8. Berlin, 1771, auf Druckpapier 20 Gr. auf Schreibpapier 1 Rthlr. 4 Gr. auf Schreibpapier mit ausgemahlten Kupfern 1 Rthlr. 20 Gr.

— — — 5ter Theil, deſſen Inhalt iſt: 1) von der Natur-Geſchichte des Menſchen, 2) von der Kindheit, 3) von der Mannbarkeit, 4) vom männlichen Alter, 5) vom Alter und vom Tode, 6) vom Sinne des Geſichts, 7) vom Sinne des Gehörs, 8) von den Sinnen überhaupt, mit 3 Kupfern, gr. 8. Berlin, 1773, auf Druckpapier 20 Gr. auf Schreibpapier 1 Rthlr. 4 Gr. auf Schreibpapier mit ausgemahlten Kupfern 1 Rthlr. 12 Gr.

— — — 6ter Theil, mit 6 Kupfern, gr. 8. Berlin, 1774, auf Druckpapier 20 Gr. auf Schreibpapier 1 Rthlr. 4 Gr. auf Schreibpapier mit ausgemahlten Kupfern 1 Rthlr. 18 Gr.

— — — 7ter und letzter Theil, mit vollſtändigen Regiſtern, gr. 8. Berlin, 1775, auf Druckpapier 20 Gr. auf Schreibpapier 1 Rthlr. 4 Gr. auf Schreibpapier mit ausgemahlten Kupfern 1 Rthlr. 6 Gr.

von Büffon, Naturgeſchichte der vierfüßigen Thiere, 1ſter Theil, deſſen Inhalt iſt: 1) von den zahmen und Hausthieren, 2) Naturgeſchichte des Pferdes, 3) des Eſels, 4) des Ochſen und der Kühe, 5) des Schafes und Widders, mit 13 Kupfern, gr. 8. Berlin, 1772, auf Druckpapier 20 Gr. auf Schreibpapier 1 Rthlr. 4 Gr. auf Schreibpapier mit ausgemahlten Kupfern 2 Rthlr. 8 Gr.

von

von Büffon, Naturgeſchichte der vierfüßigen Thiere, 2ter Theil, deſſen Inhalt iſt: 1) Naturgeſchichte der Ziege, Anhang zur Geſchichte der Ziege, 2) des gemeinen zahmen, des ſiamiſchen und wilden Schweins, nebſt Anhang zur Geſchichte des Schweines, 3) Naturgeſchichte des Hundes, erſter Anhang, nach Hrn. Daubenton, beſondere Beſchreibung der Hunde-Raßen, 1) Hauptraßen, 2) Blendlingsraßen, 3) doppelte Blendlinge, zweyter Anhang, vom Nutzen und Schaden, den die Hunde ſtiften können, 4) Naturgeſchichte der Katze, erſter Anhang, nach Anleitung des Hrn. Daubenton, beſondere Beſchreibung der Katzenarten, zweyter Anhang, von der Schädlichkeit der Katzen, mit 28 Kupfern, gr. 8. Berlin, 1773, auf Druckpapier 20 Gr. auf Schreibpapier 1 Rthlr. 4 Gr. auf Schreibpapier mit ausgemahlten Kupfern 3 Rthlr. 12 Gr.

— — — 3ter Theil, deſſen Inhalt iſt: 1) Naturgeſchichte der wilden Thiere, 2) Naturgeſchichte des Hirſches, 3) des Damhirſches, 4) des Rehes, 5) des Haſens, und des Kaninchens, mit 17 Kupfern, gr. 8. Berlin, 1775, auf Druckpapier 20 Gr. auf Schreibpapier 1 Rthlr. 4 Gr. auf Schreibpapier mit ausgemahlten Kupfern 2 Rthlr. 16 Gr.

— — — 4ter Theil, deſſen Inhalt iſt: 1) allgemeine Betrachtungen der fleiſchfreſſenden Thiere, 2) Naturgeſchichte des Wolfs, 3) des Fuchſes, 4) des Dachſes, 5) der Fiſchotter, 6) des Hausmarders, 7) des Feldmarders, 8) des Iltis, 9) des wilden Wieſels, 10) des gemeinen Wieſels, 11) des Hermelins, 12) des Eichhörnchens, 13) der Ratte, 14) der Maus, 15) der großen Feldmaus, 16) der Waſſerratte, 17) der kleinen Feldmaus, 18) der Spitzmaus, 19) der Waſſer-Spitzmaus, 20) des Siebenſchläfers, 21) der großen Haſel-Maus, 22) der kleinen Haſelmaus, 23) der großen Waldratte und 24) des Murmelthiers, mit 24 Kupfern, gr. 8. Berlin, 1776, auf Druckpapier 20 Gr. auf Schreibpapier 1 Rthlr. 4 Gr. und auf Schreibpapier mit ausgemahlten Kupfern 3 Rthlr. 4 Gr.

— — — 5ter Theil, deſſen Inhalt iſt: fortgeſetzte Geſchichte der fleiſchfreſſenden Thiere, 1) das Meerſchweinchen, 2) der Igel, 3) der Maulwurf, 4) die Fledermaus, 5) der Bär, 6) der weiße oder Eisbär, 7) der Biber, 8) der Waſch-Bär, 9) das Naſenfrett, 10) das Ferkelkaninchen, Agouti, 11) der Löwe, mit 18 Kupfern, gr. 8. Berlin, 1779, auf Druckpapier 20 Gr. auf Schreibpapier 1 Rthlr. 4 Gr. und auf Schreibpapier mit ausgemahlten Kupfern 2 Rthlr. 16 Gr.

Bayerische Staatsbibliothek München

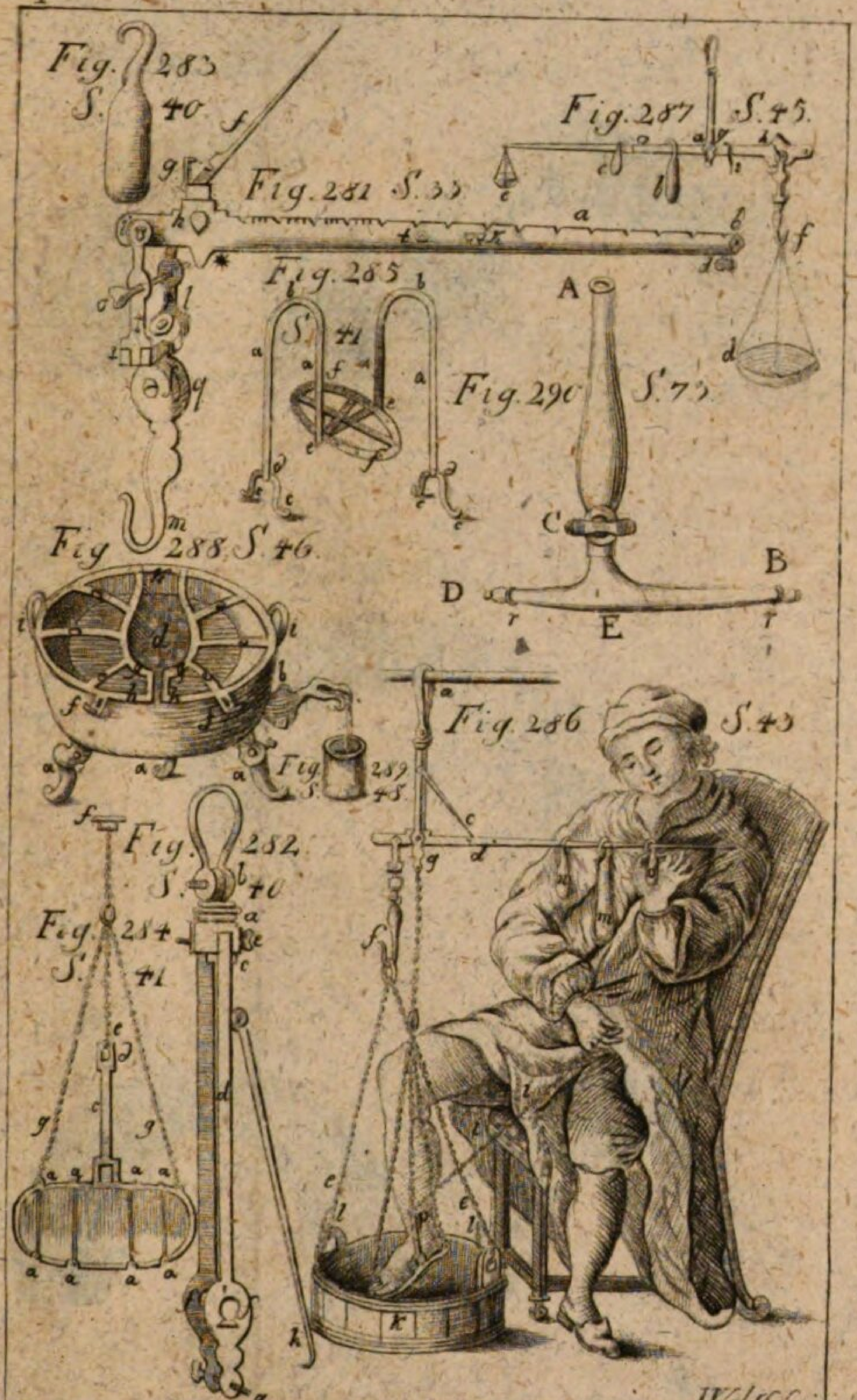


Fig. 283 S. 40
Fig. 287 S. 45.
Fig. 281 S. 35
Fig. 285 S. 41
Fig. 290 S. 75
Fig 288 S. 46.
Fig 289 S. 45
Fig. 286 S. 43
Fig. 282 S. 40
Fig. 284 S. 41
Wolff sc.

II

Fig. 293. S. 103

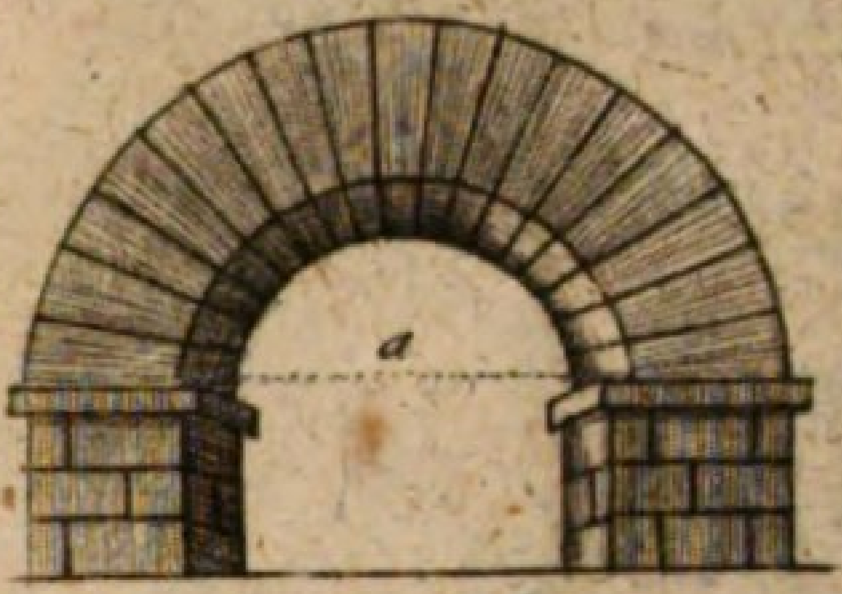


Fig. 292. S. 103

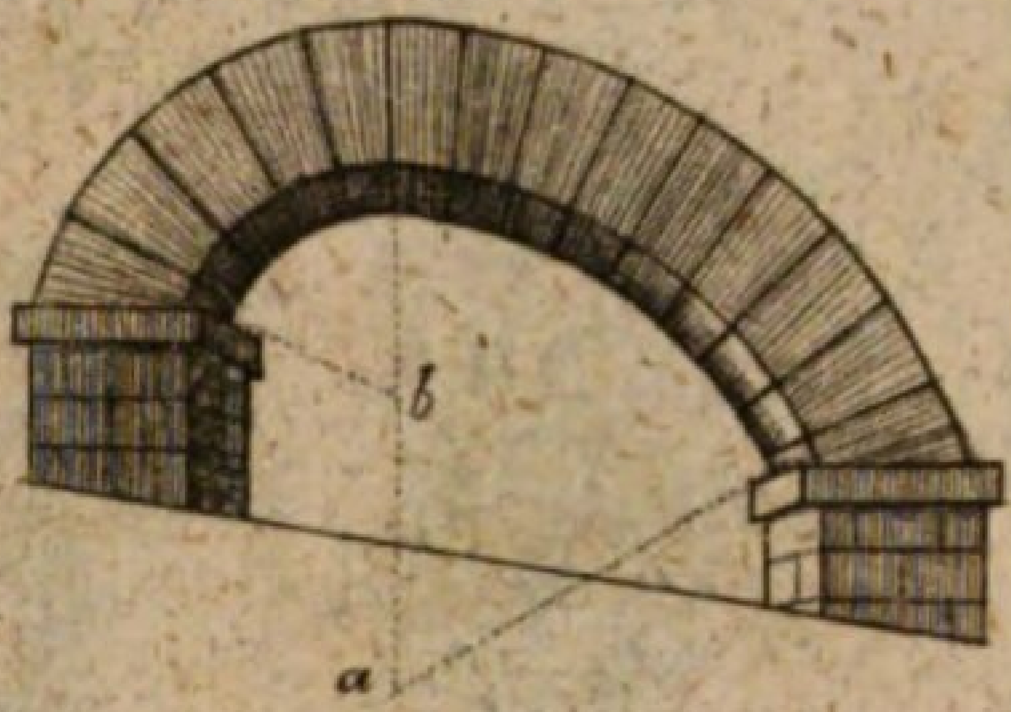


Fig. 291. S. 102

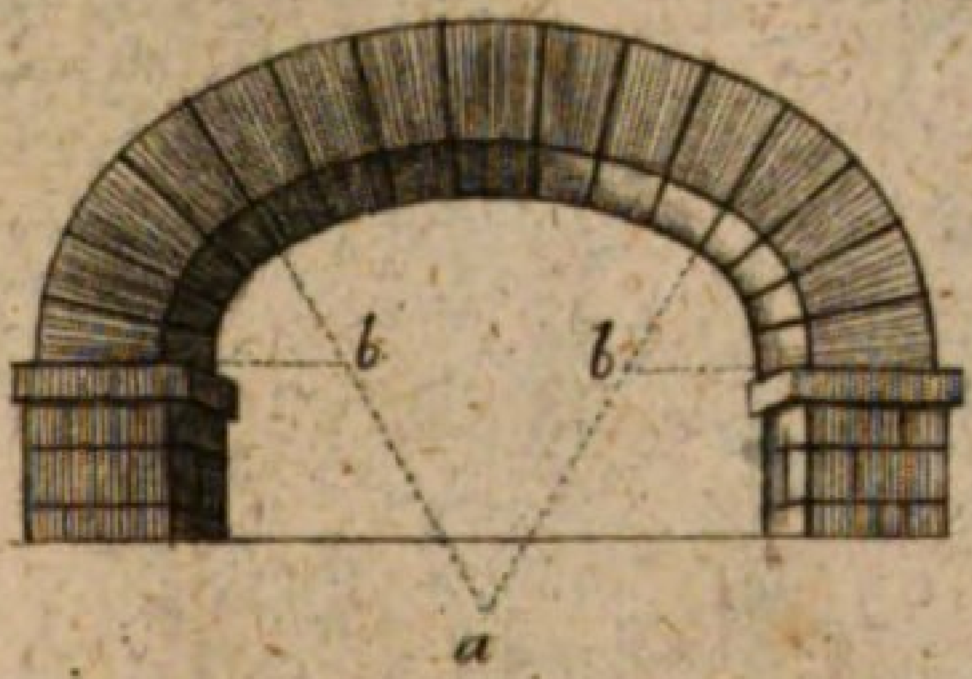
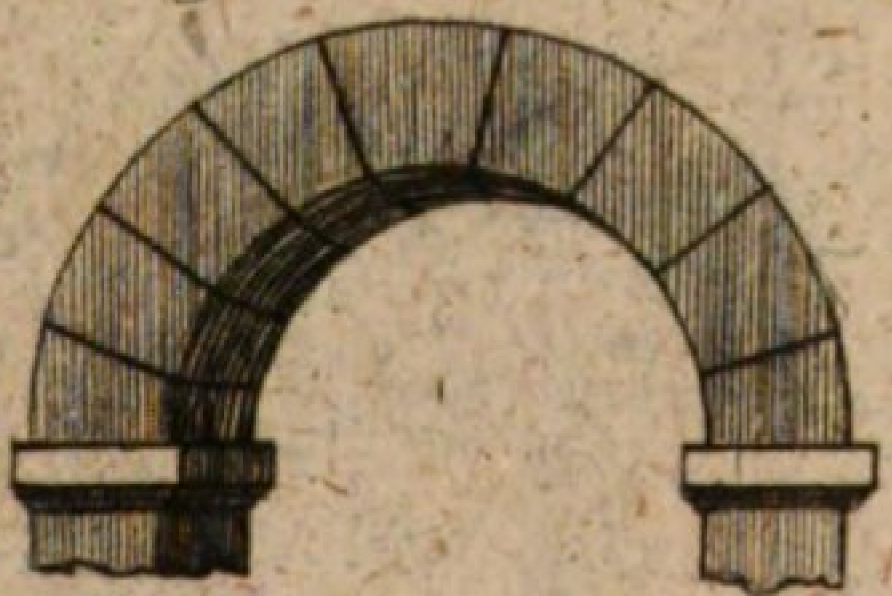


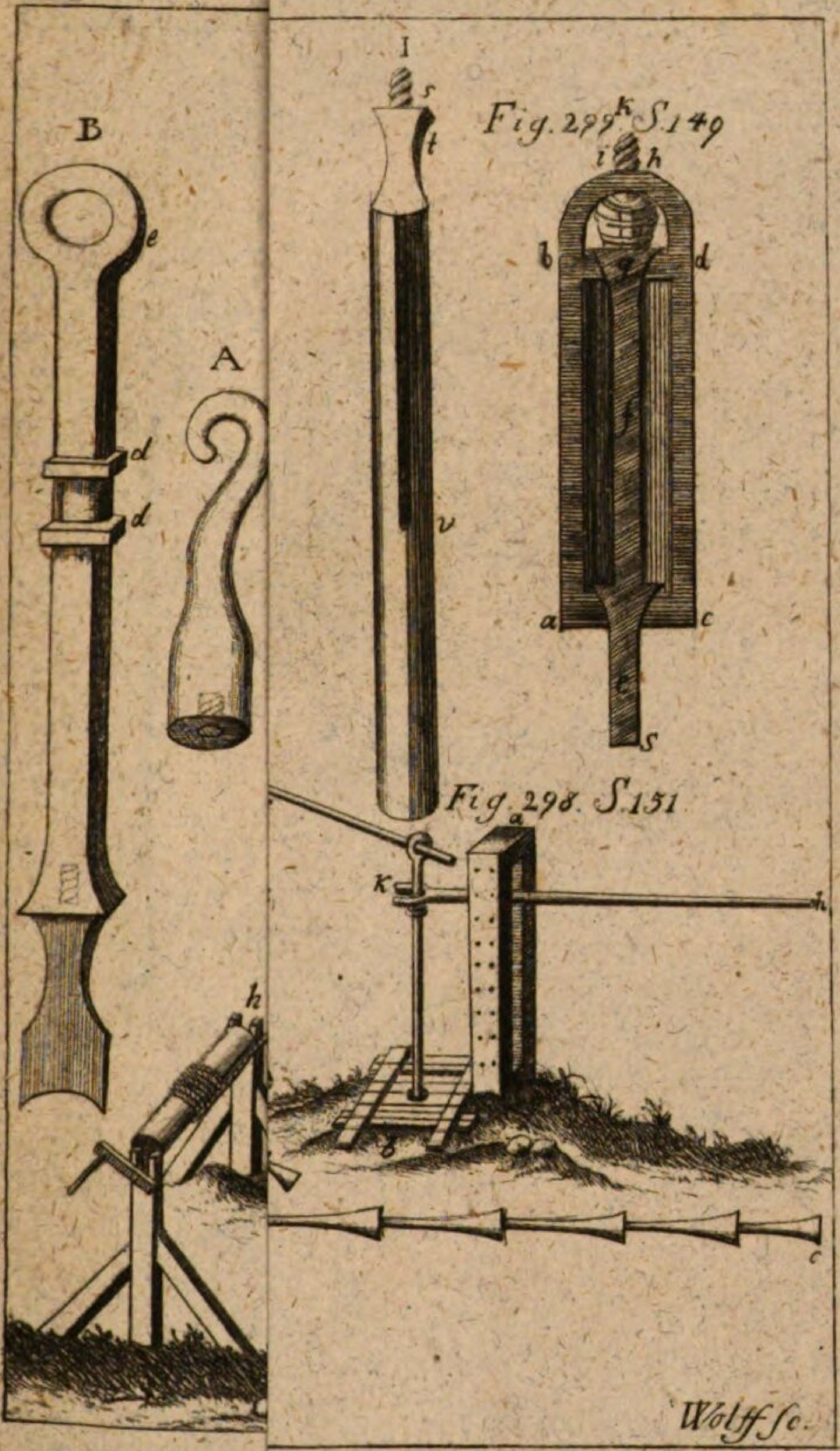
Fig. 294. S. 103

Fig. 295. S. 103



Wolff Sc.

III



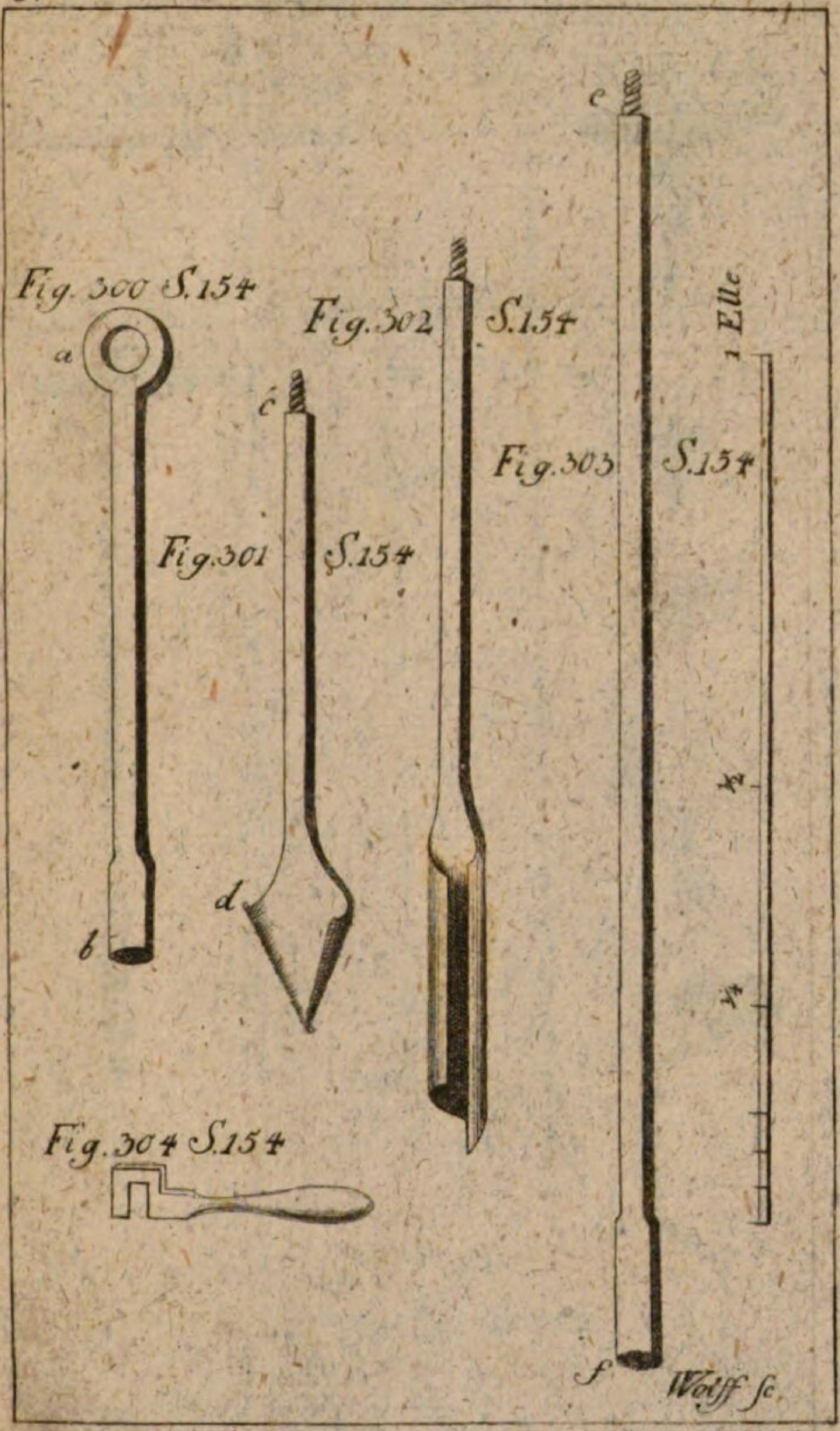


Fig. 300 S. 154
a
b
Fig. 301 S. 154
c
d
Fig. 302 S. 154
Fig. 303 S. 154
e
f
1 Elle
½
¼
Fig. 304 S. 154
Wolff sc.

IV.

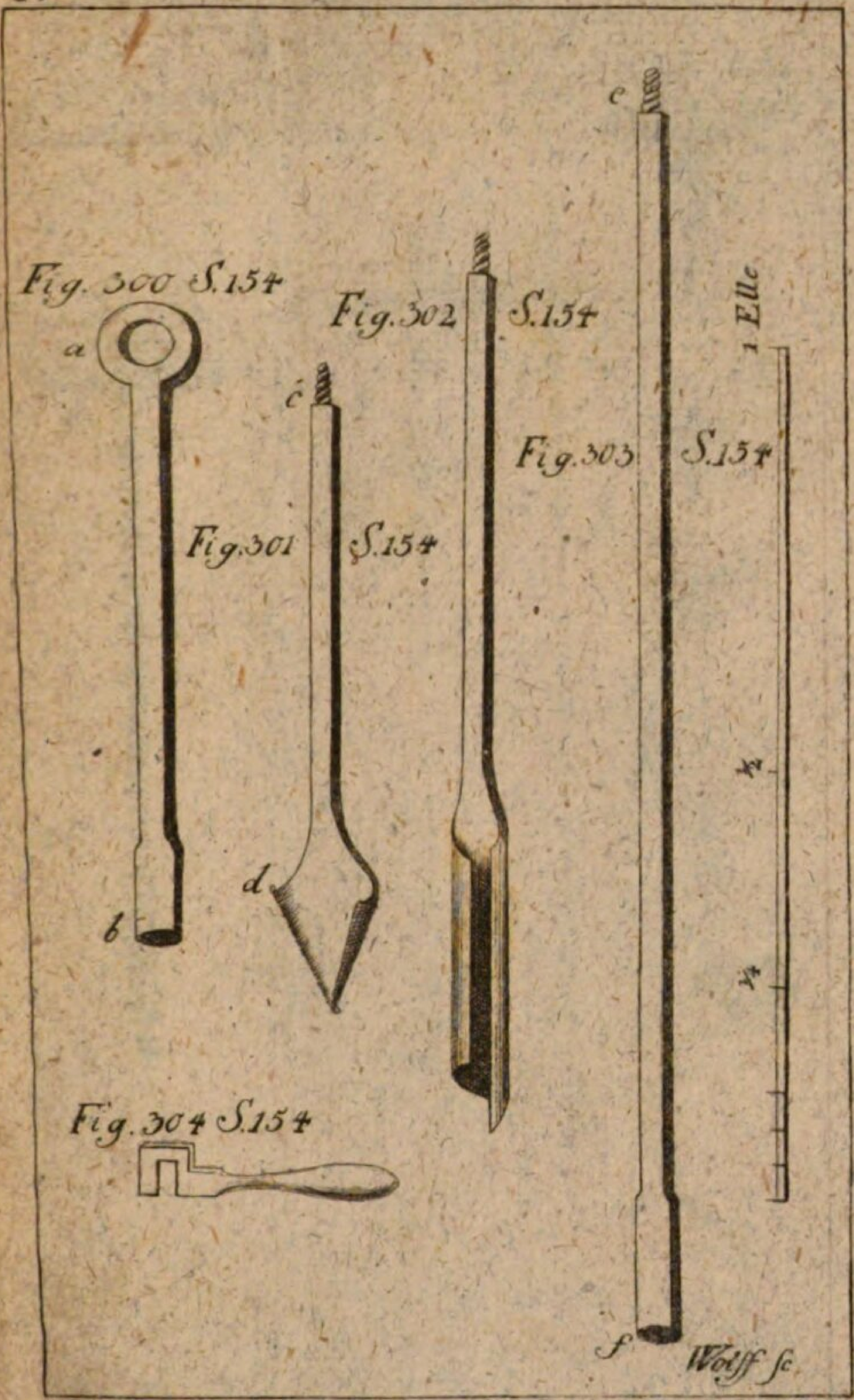


Fig. 300 S. 154
a
b
Fig. 301 S. 154
c
d
Fig. 302 S. 154
Fig. 303 S. 154
e
f
1 Elle
½
¼
Fig. 304 S. 154
Wolff sc.

V

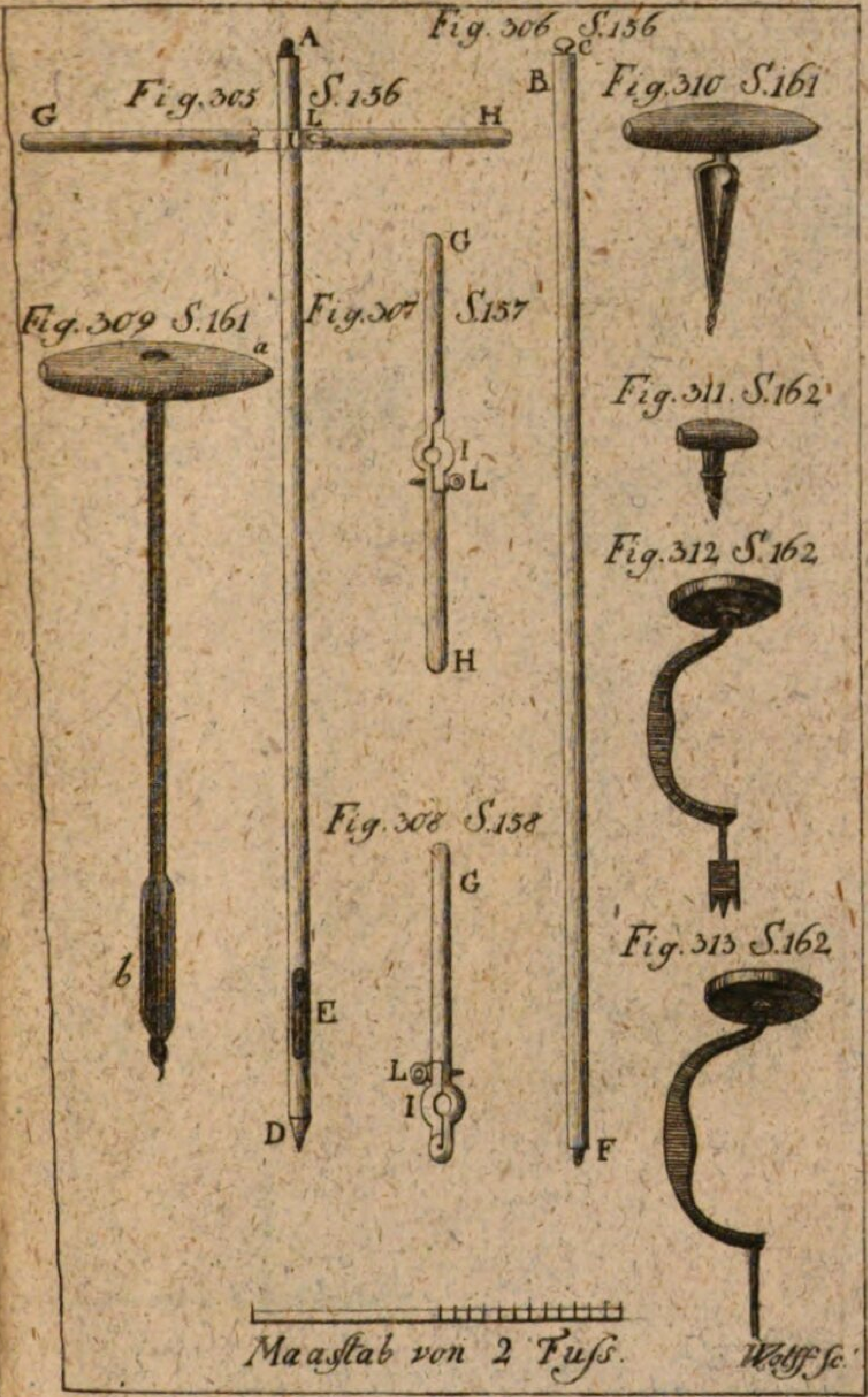
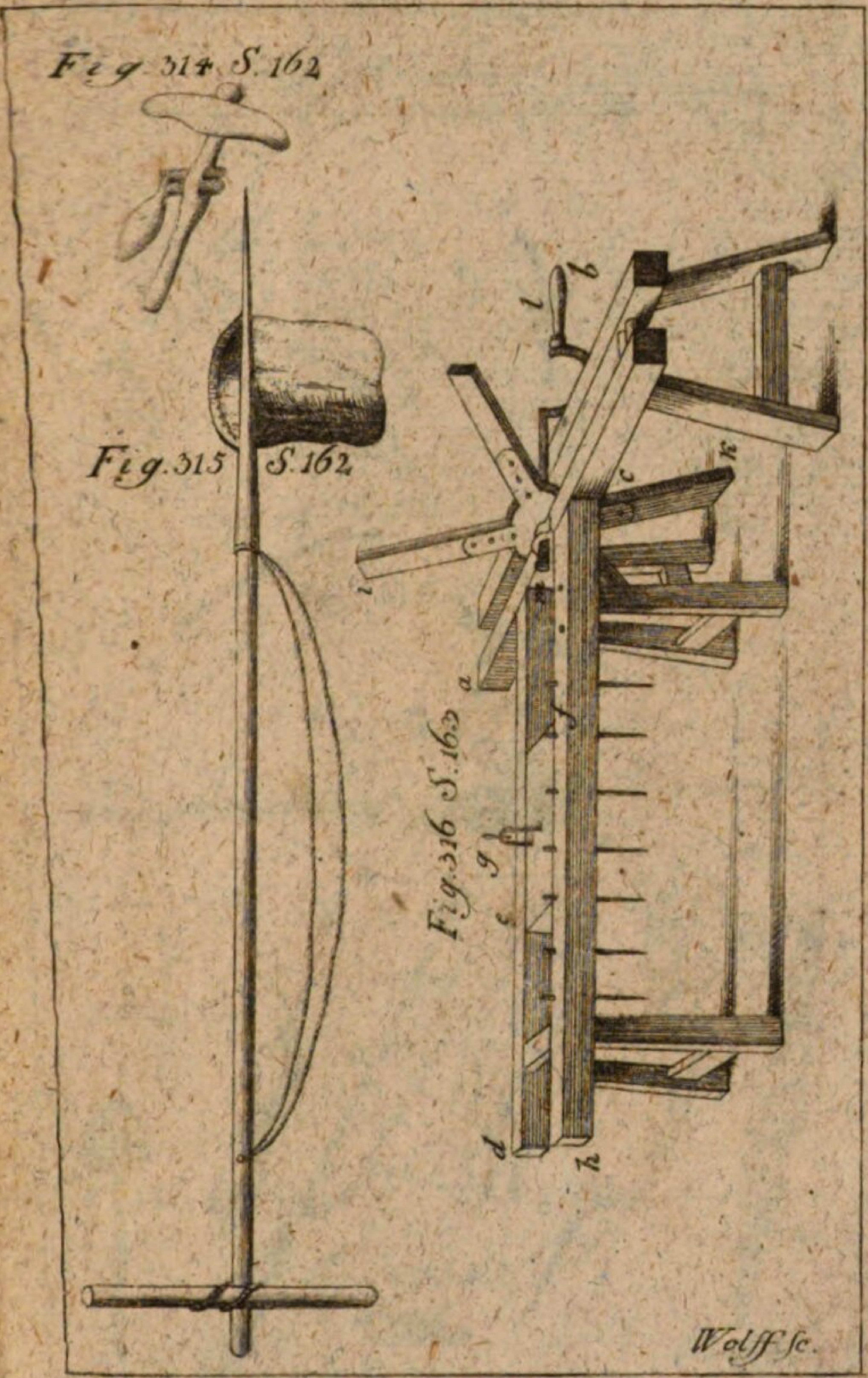


Fig. 305 S. 156
Fig. 306 S. 156
Fig. 307 S. 157
Fig. 308 S. 158
Fig. 309 S. 161
Fig. 310 S. 161
Fig. 311. S. 162
Fig. 312 S. 162
Fig. 313 S. 162
Maaſtab von 2 Fuſs.
Wolff sc.

Oec. Enc. VI. T.

VI



Oec. Enc. VI. T.

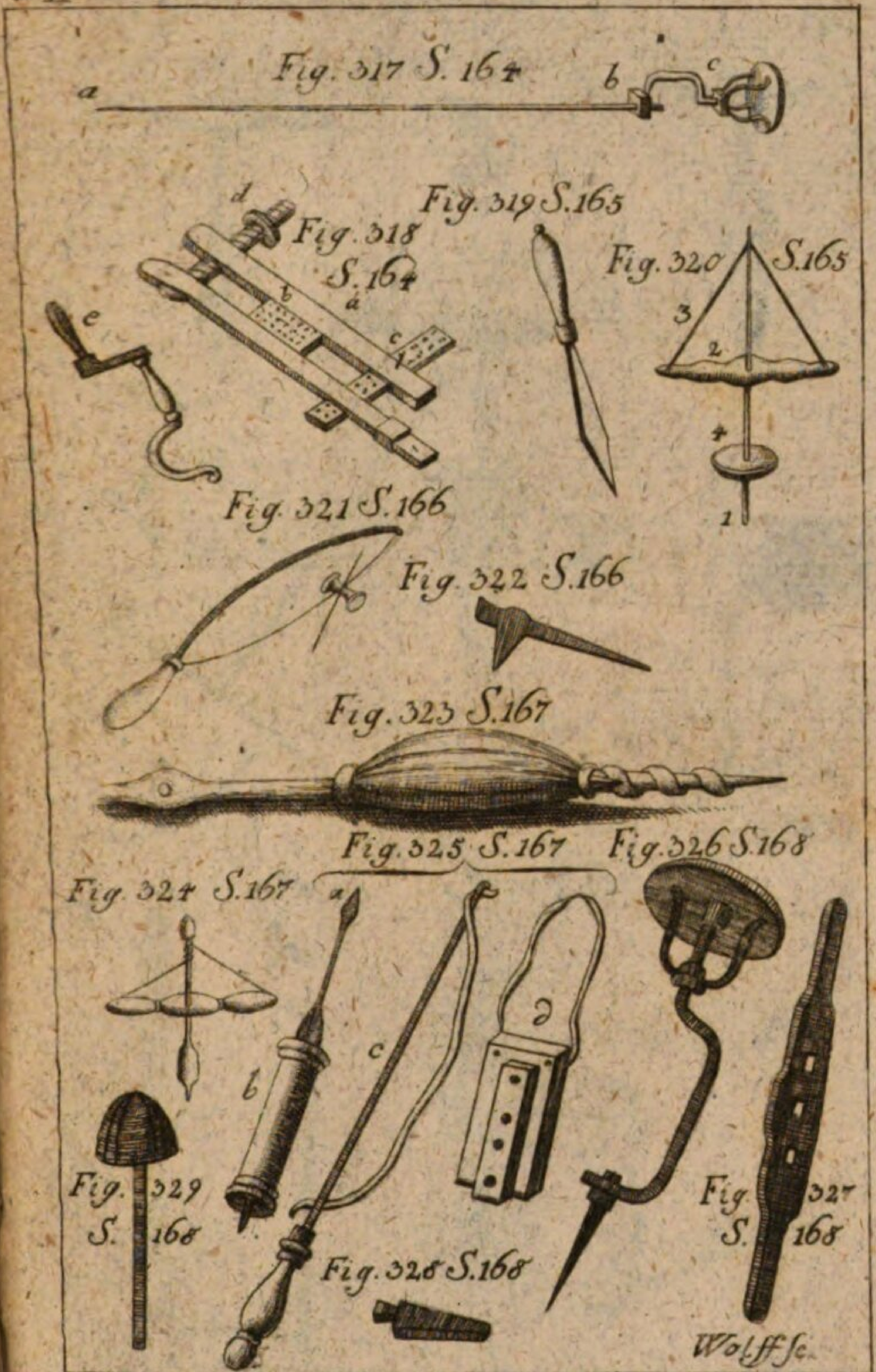


Fig. 317 S. 164
a
b
c
d
Fig. 318
S. 164
a
b
c
e
Fig. 319 S. 165
Fig. 320 S. 165
3
2
4
1
Fig. 321 S. 166
Fig. 322 S. 166
Fig. 323 S. 167
Fig. 325 S. 167
Fig. 326 S. 168
Fig. 324 S. 167
a
b
c
d
Fig. 329
S. 168
Fig. 327
S. 168
Fig. 328 S. 168
Wolff sc.

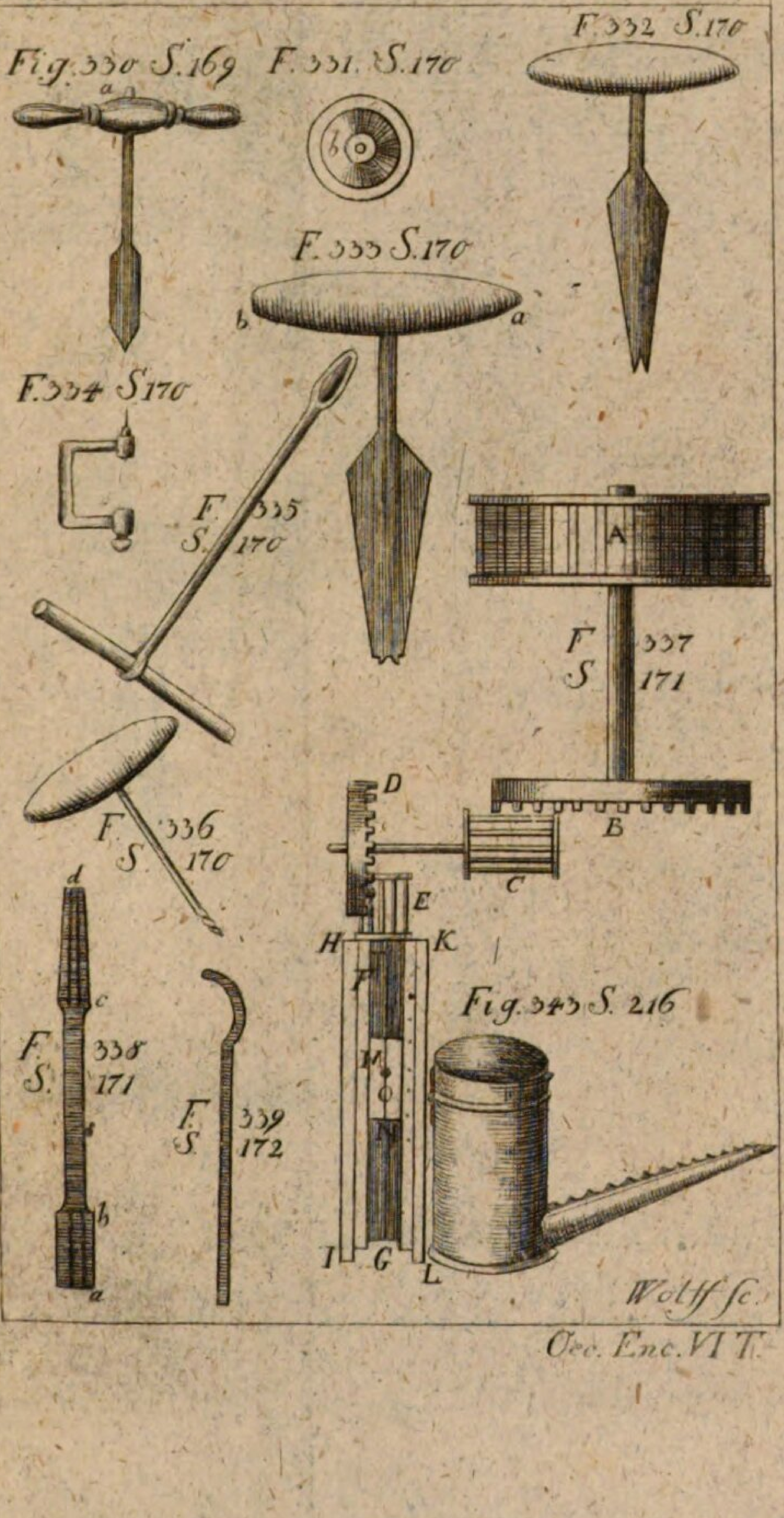
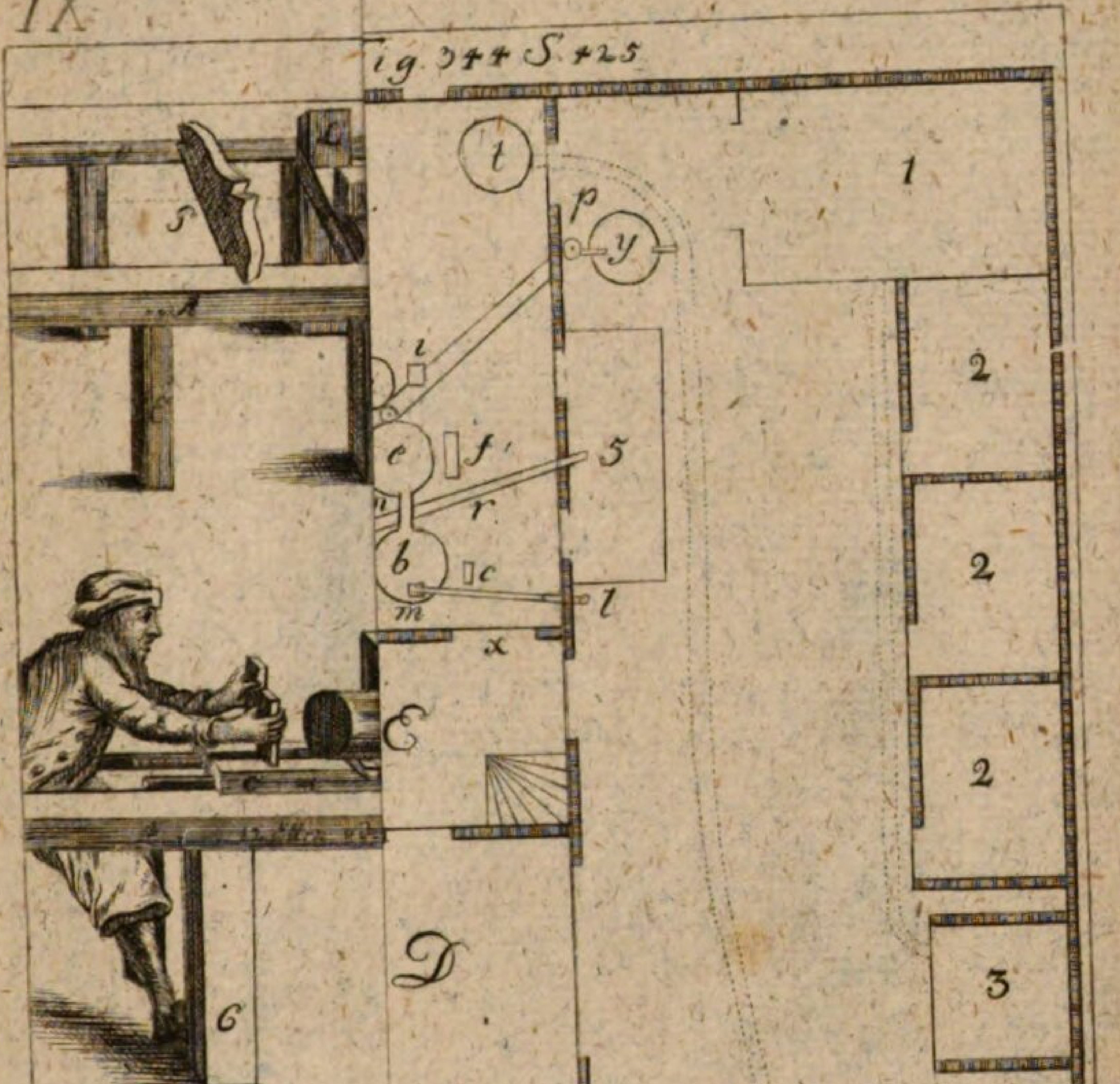


Fig. 330 S. 169
F. 331. S. 170
F. 332 S. 170
F. 333 S. 170
F. 334 S. 170
F. 335 S. 170
F. 336 S. 170
F. 337 S. 171
F. 338 S. 171
F. 339 S. 172
Fig. 343 S. 216
A
B
C
D
E
H
K
F
M
N
I
G
L
a
b
c
d
Wolff sc.

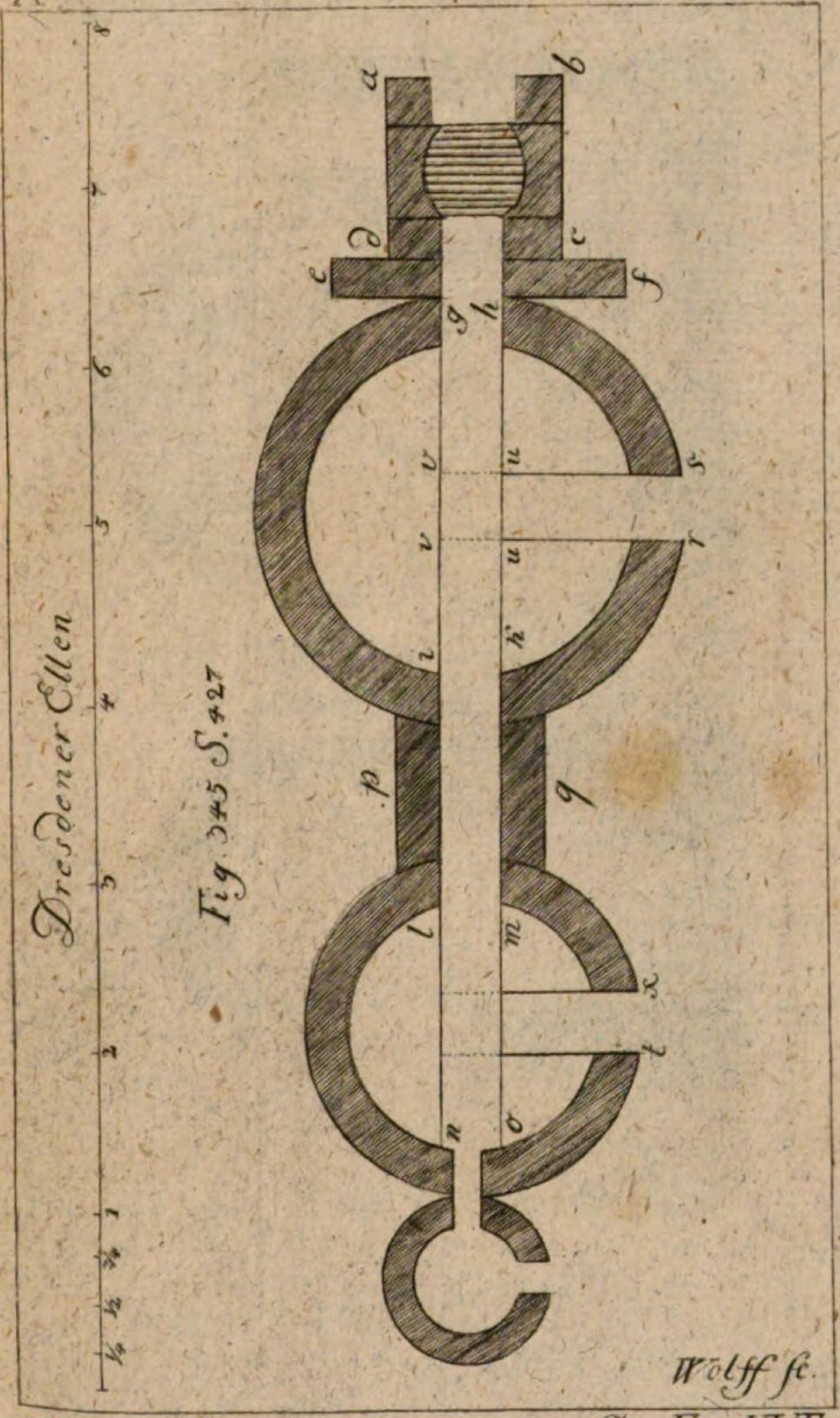
Oec. Enc. VI T.

IX



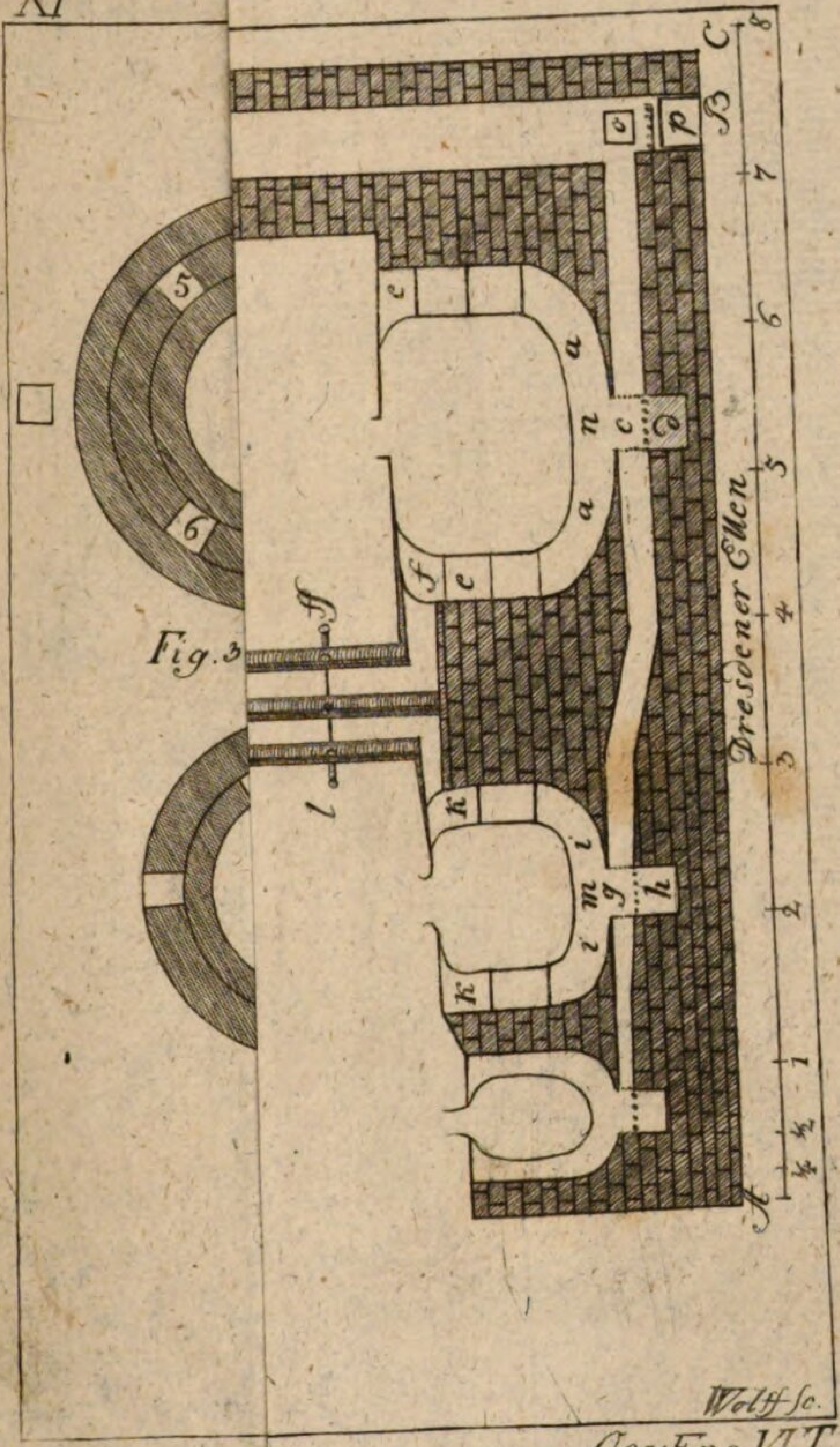
Occ. Enc. VI. T.

X


Dresdener Ellen
Fig. 345 S. 427
a b c d e f g h i k l m n o p q r s t u v x
Wolff sc.

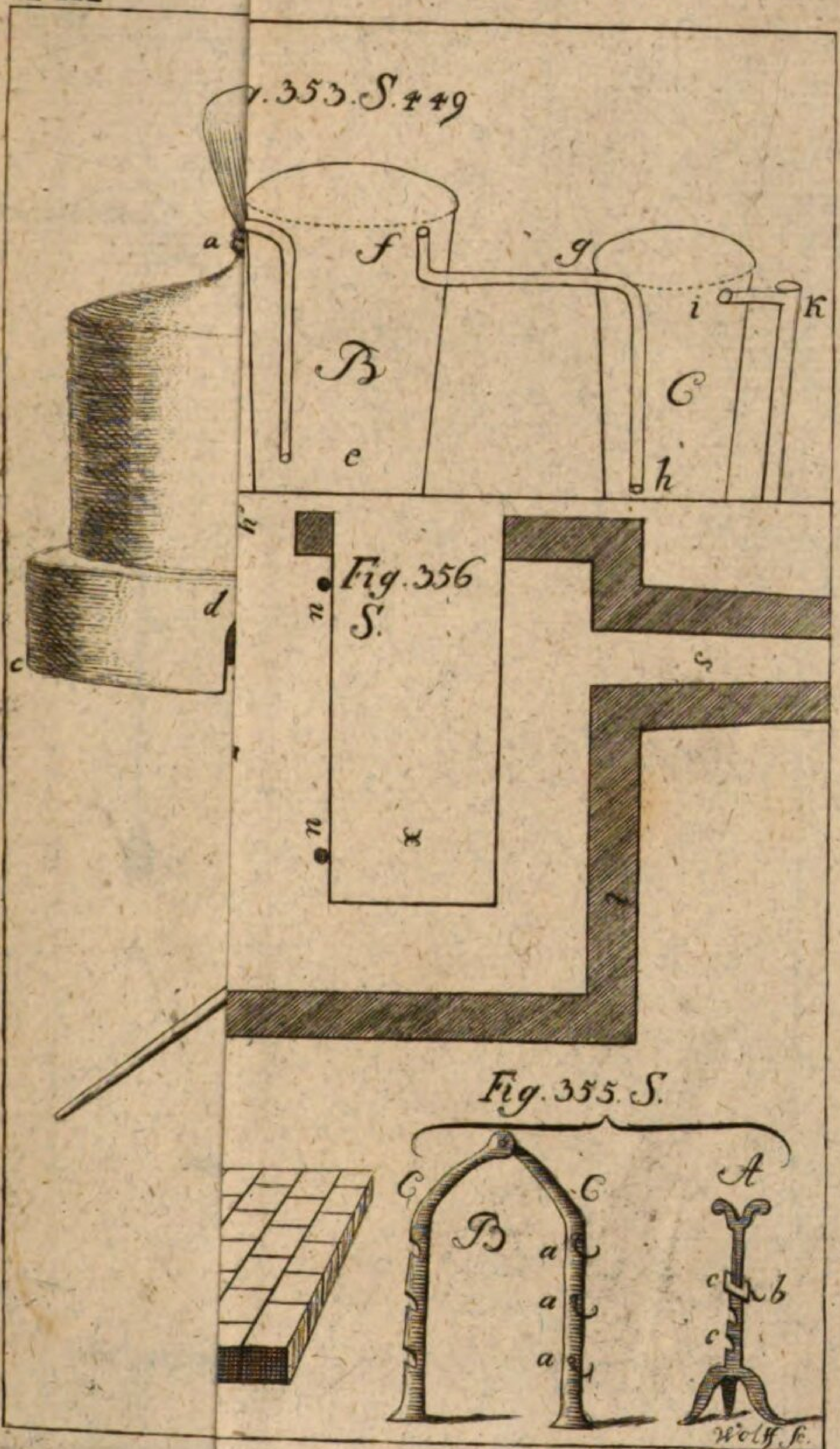
Oec. Enc. VI T.

XI

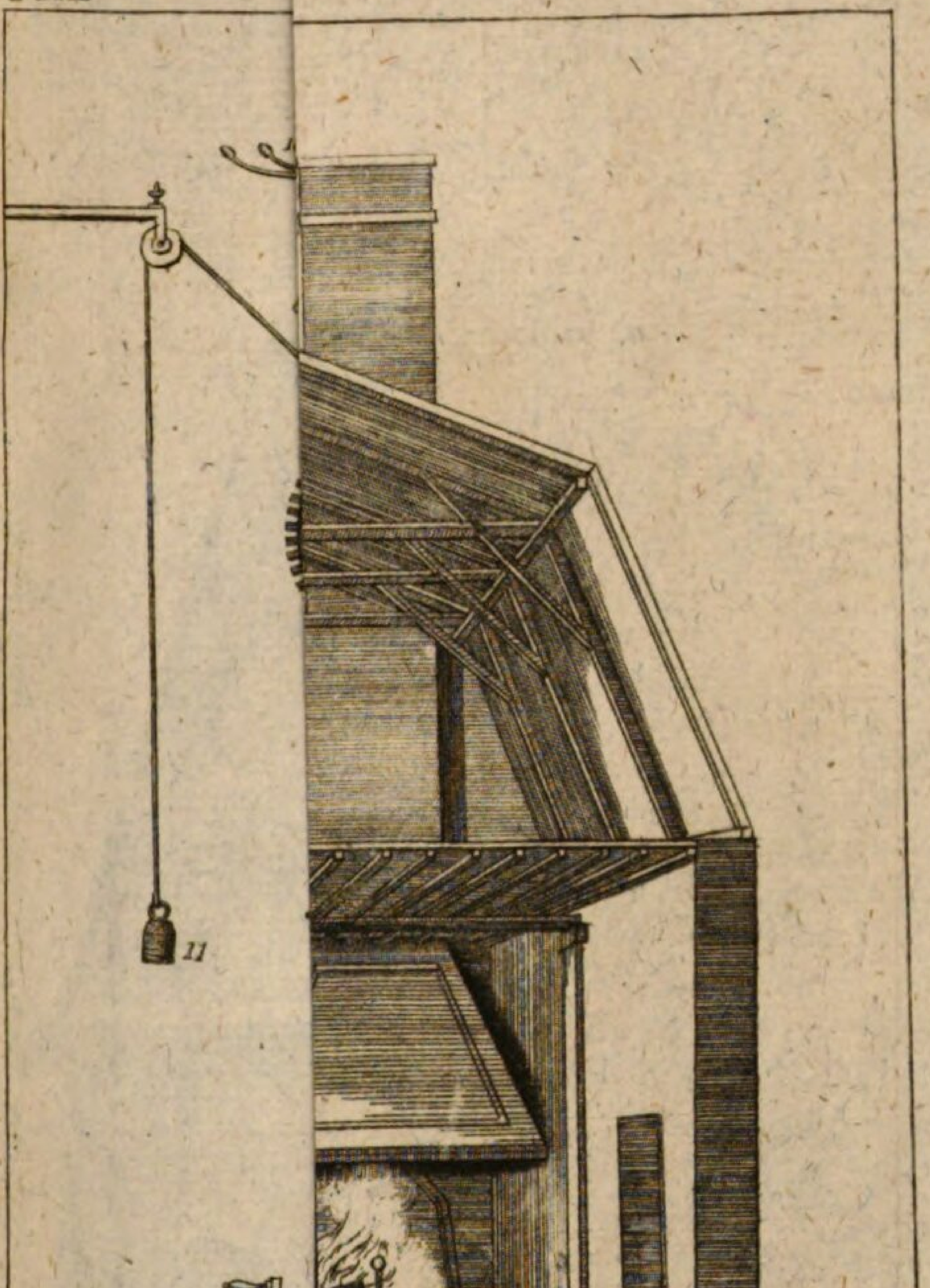


Oec:Enc.VI T.

XII

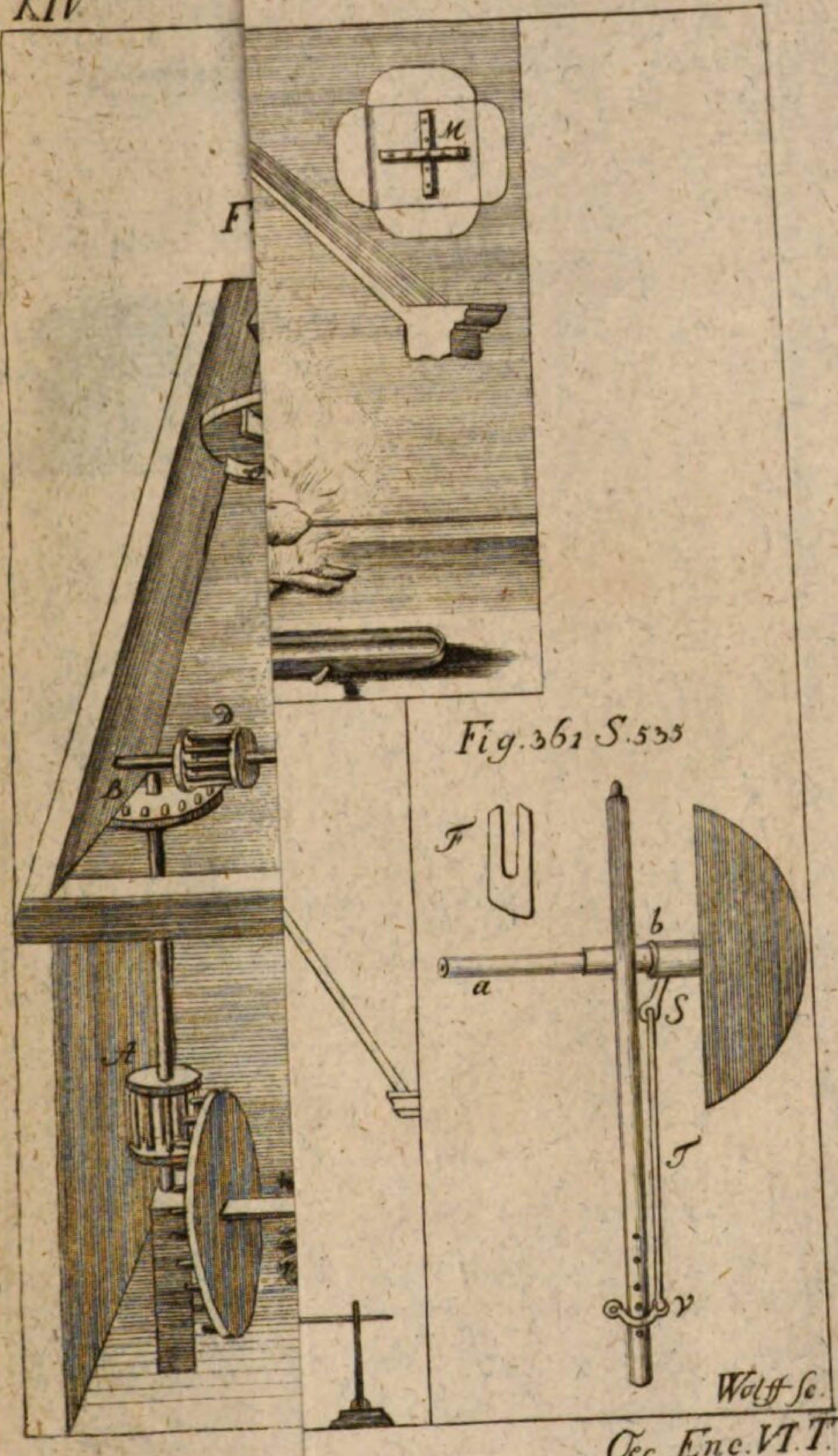


XIII



Oec. Enc. VI. T.

XIV



Oec. Enc. VI. T.

Fig. 362. S. 577.

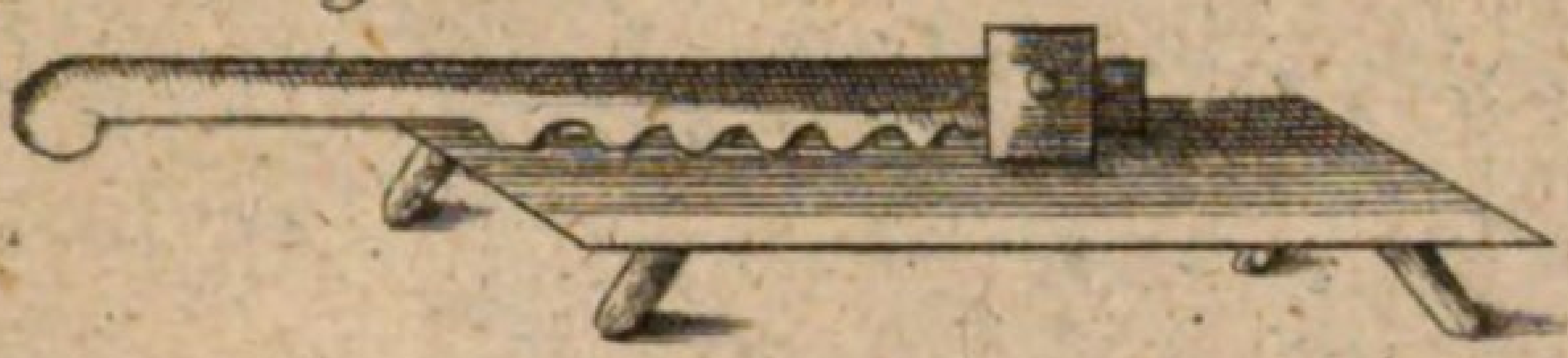


Fig. 363. S. 578.

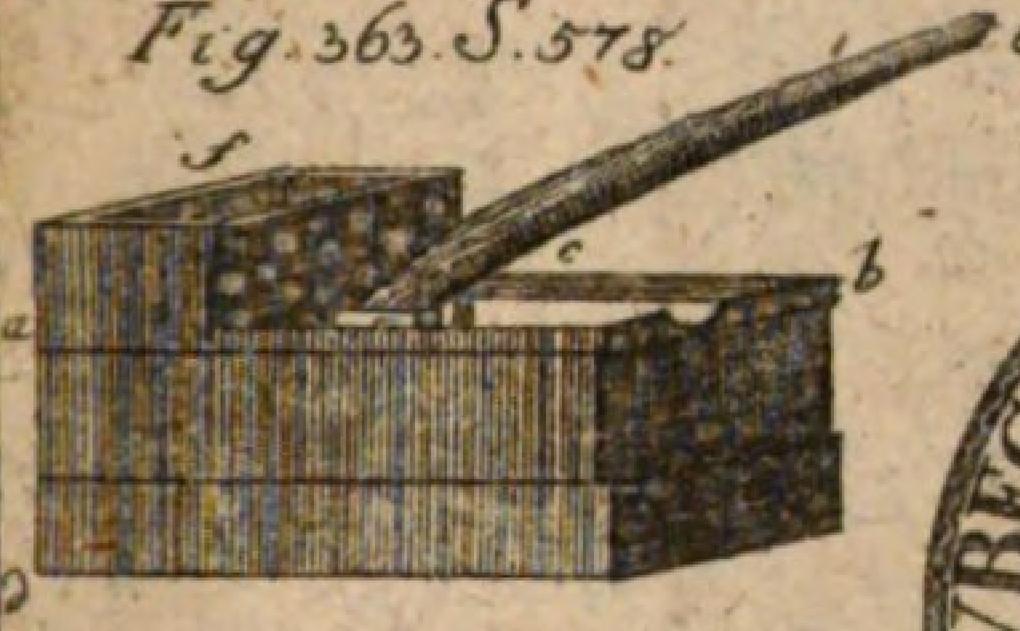


Fig 363.(a) S. 595.

Fig. 364
S. 596.

Fig. 365
S. 596.

Fig. 366. S. 598.

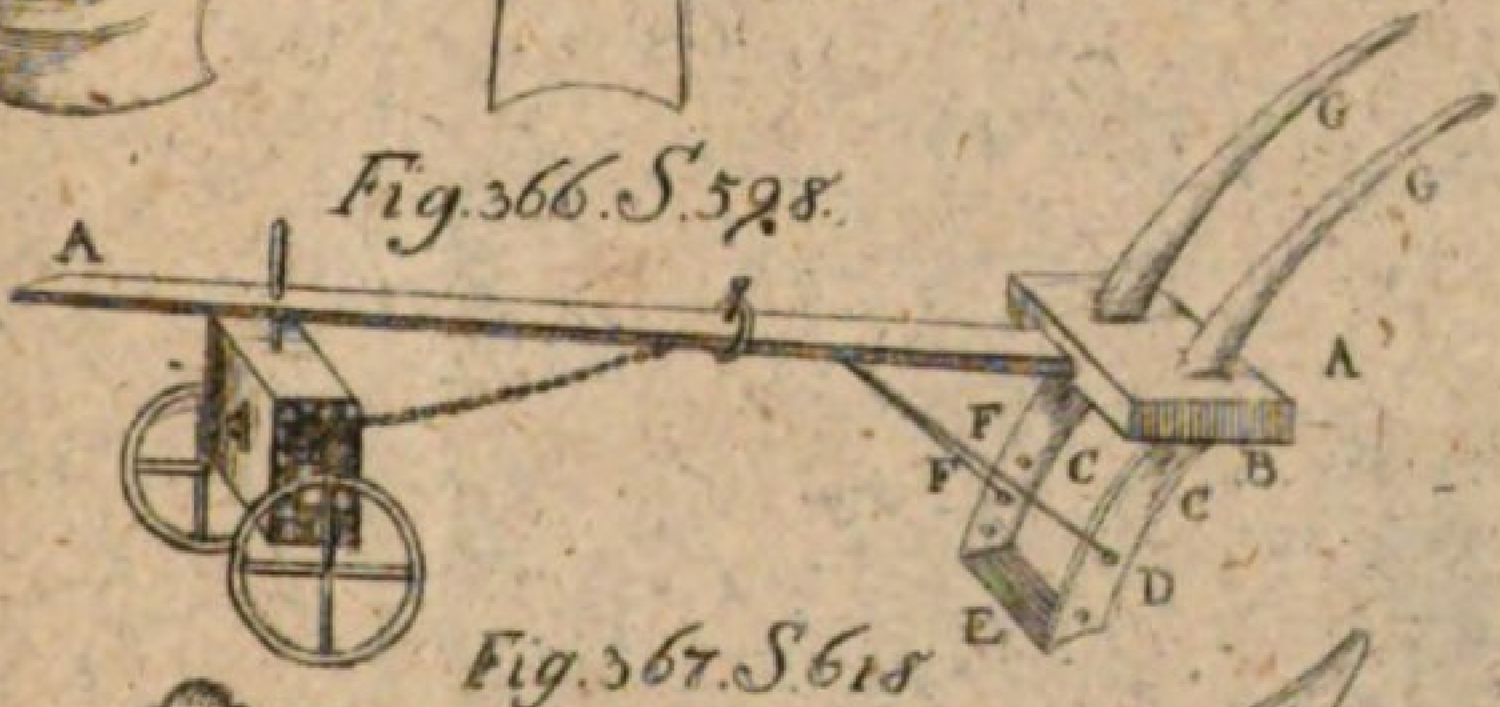


Fig. 367. S. 618.

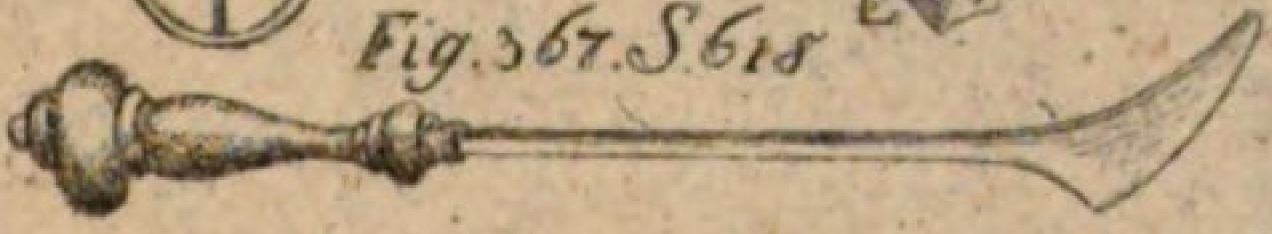


Fig. 368
S. 618.

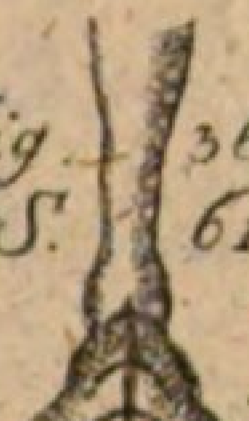


Fig. 369. S. 618.

Fig. 370. S. 618.

Fig. 371. S. 618.

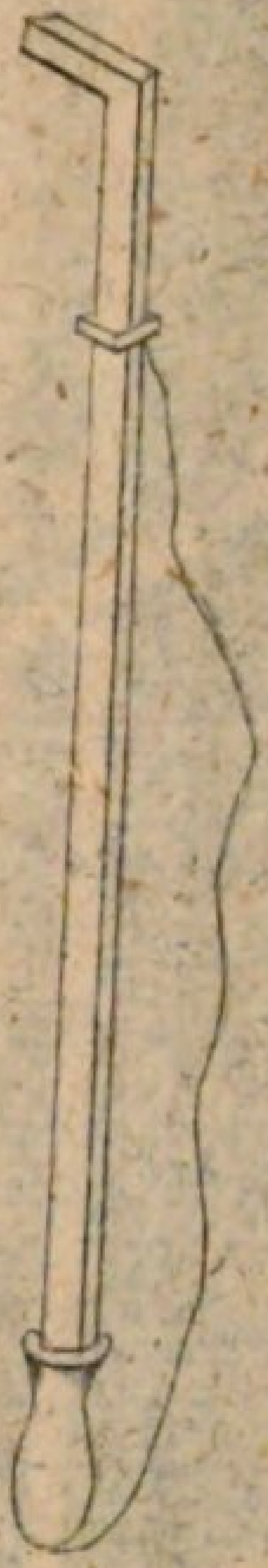


Fig. 373. S. 622.

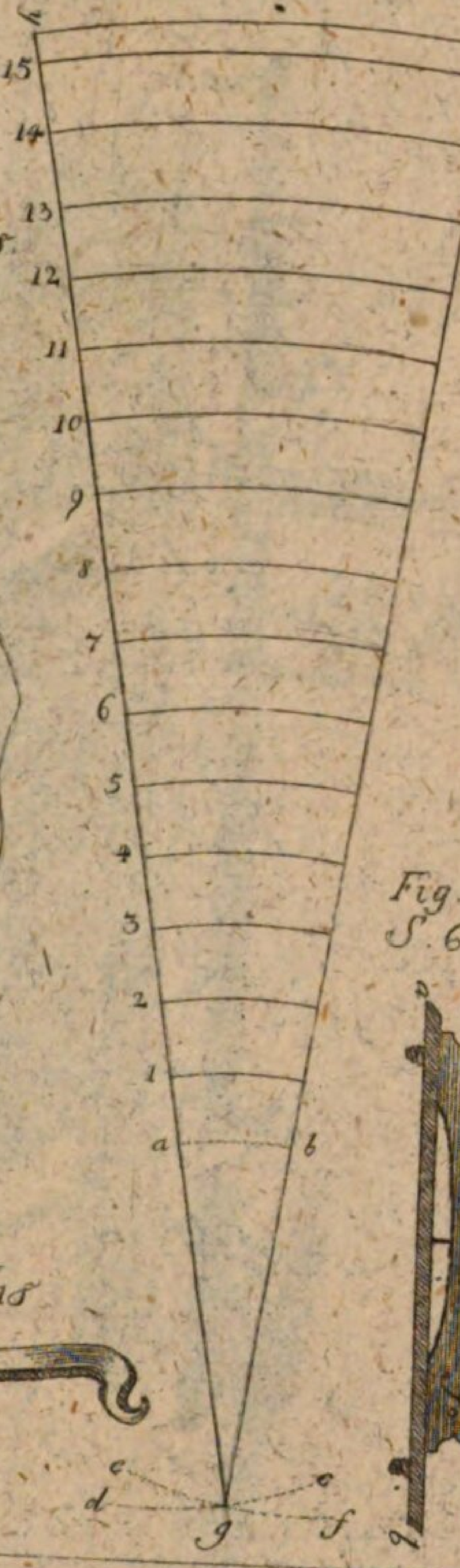
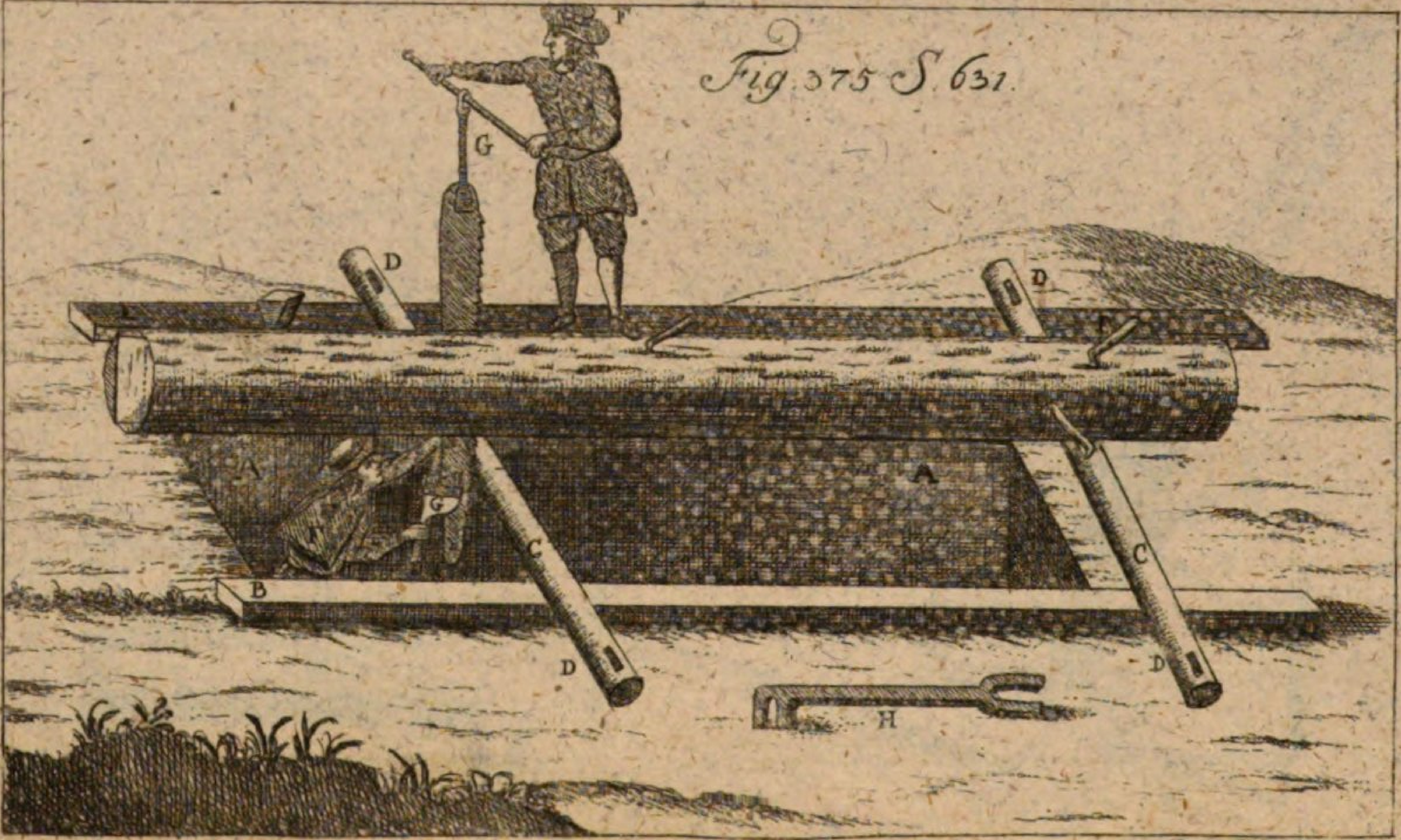


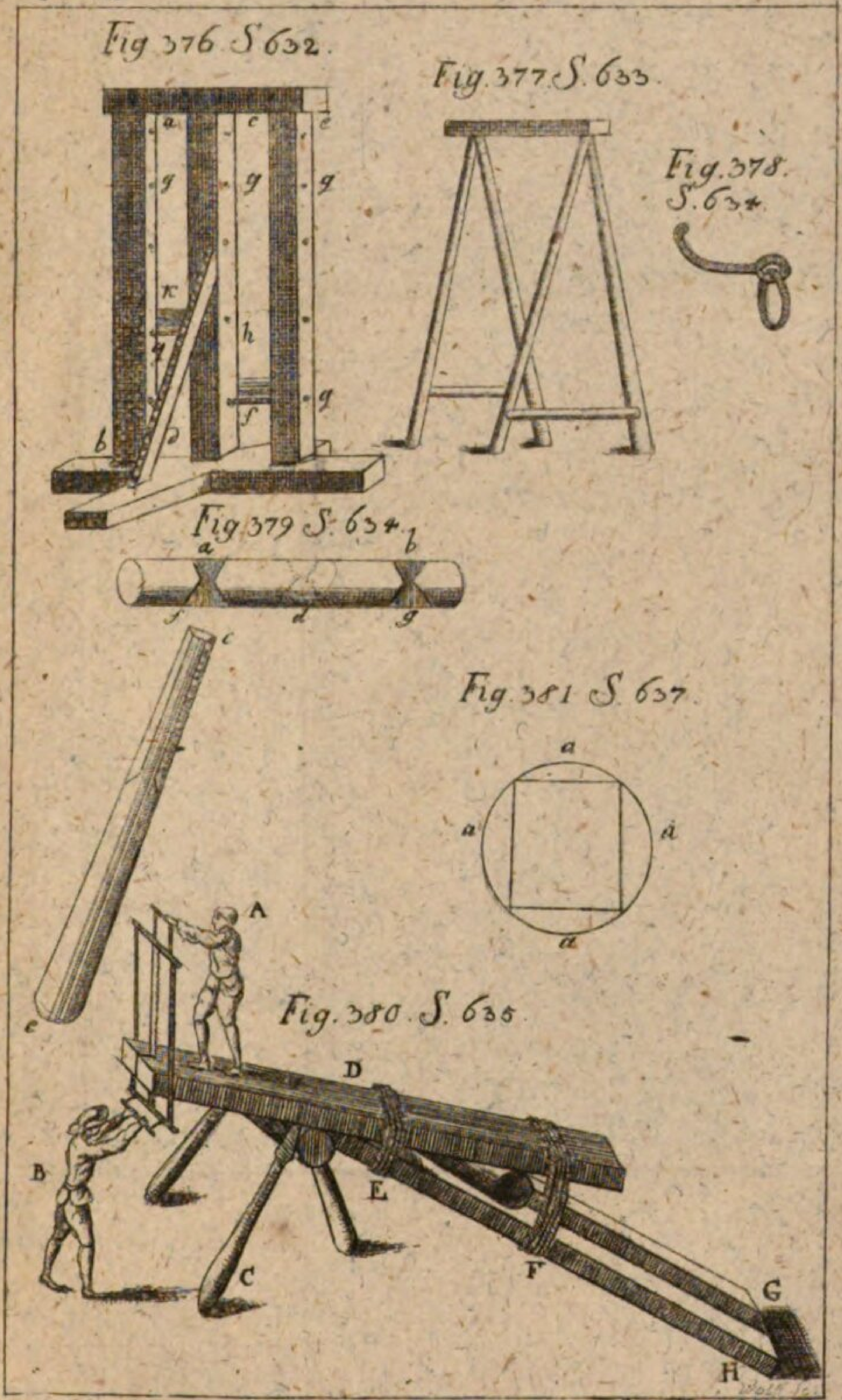
Fig. 372 S. 618

Fig. 374
S. 622

XVII



XVIII



Oec. Enc. VI. T.

83 S. 64

Fig. 385 S. 688.

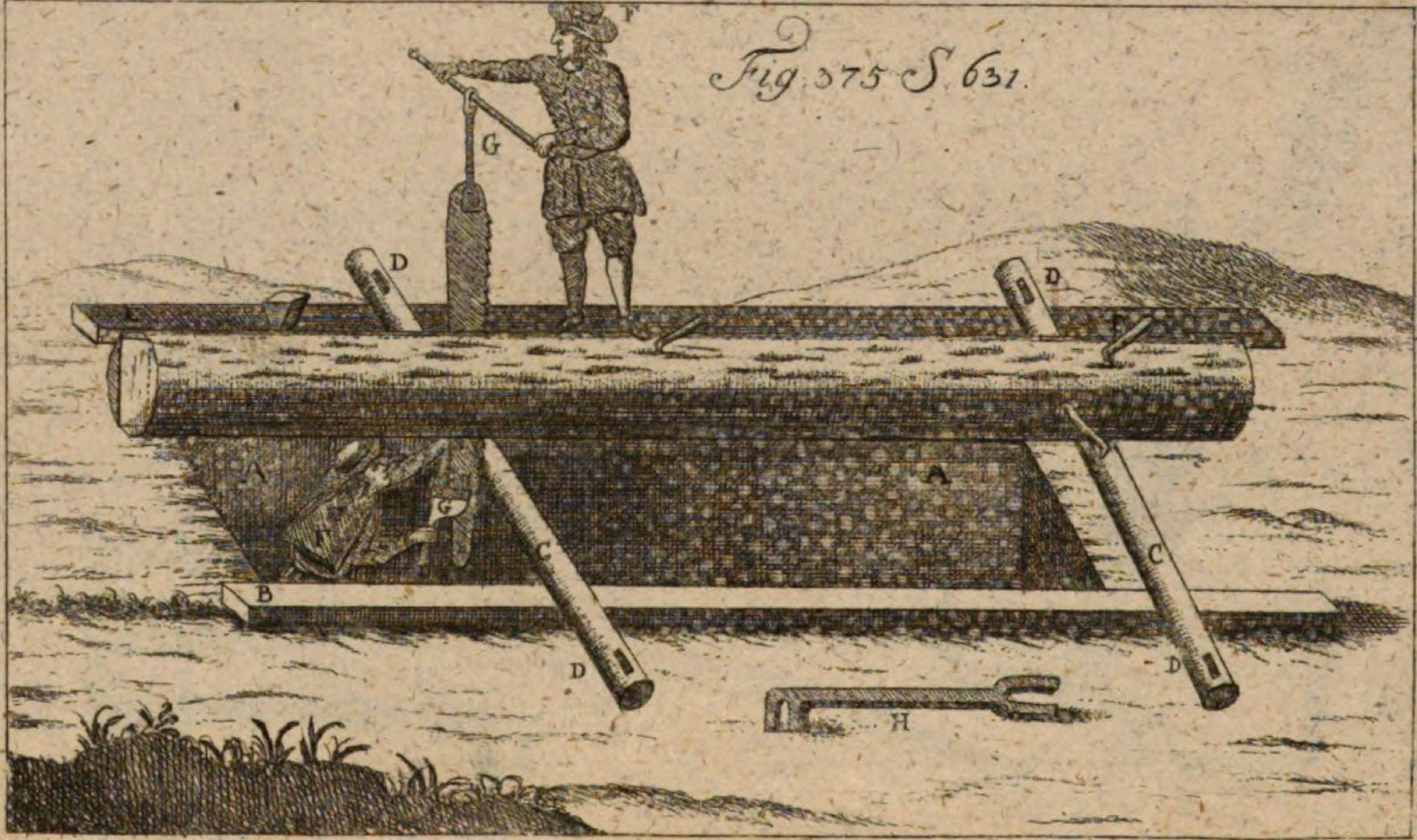


Fig. 375 S. 631.
F
G
D
D
A
A
C
C
B
D
D
H

Fig. 376. S. 632.

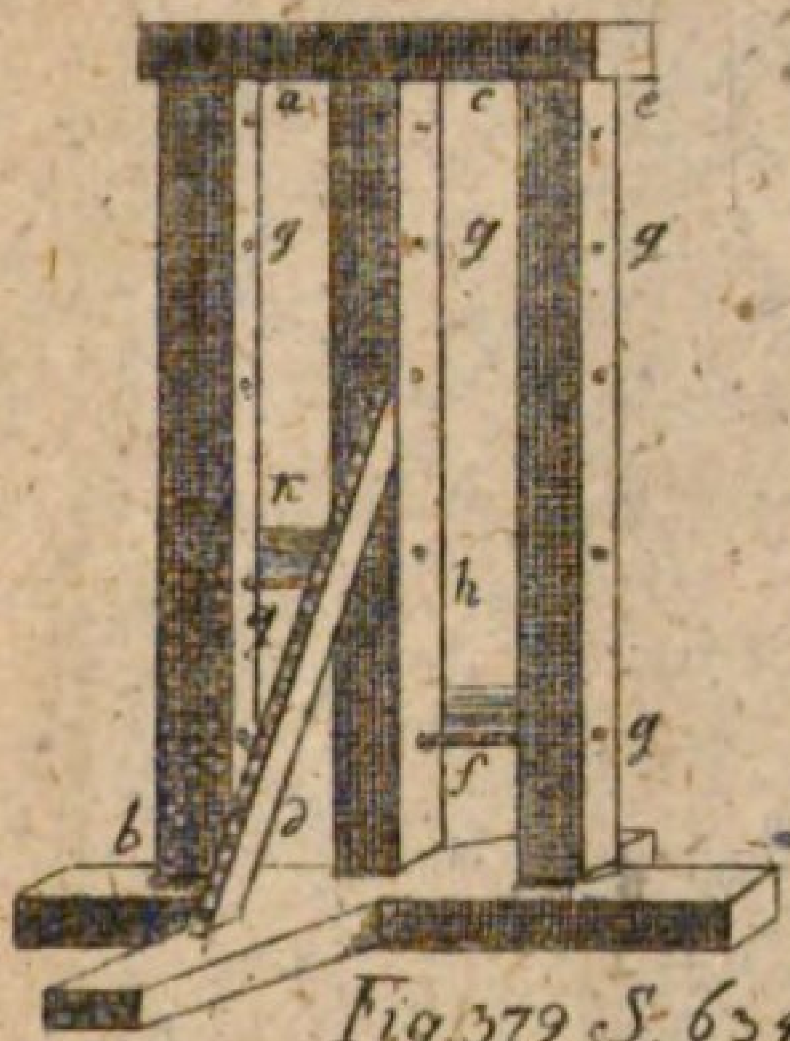


Fig. 377. S. 633.

Fig. 378. S. 634.

Fig. 379. S. 634.

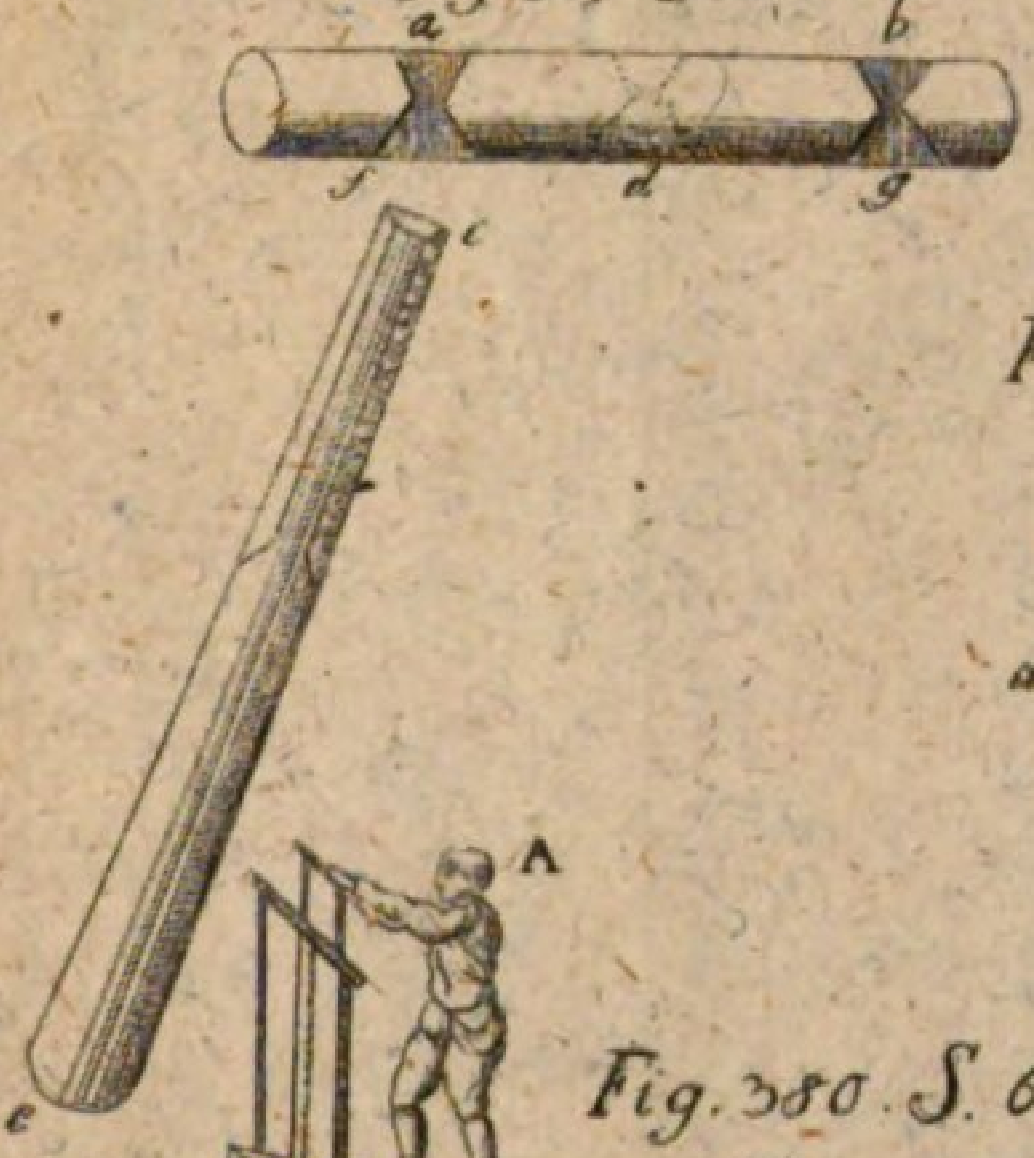


Fig. 381. S. 637.

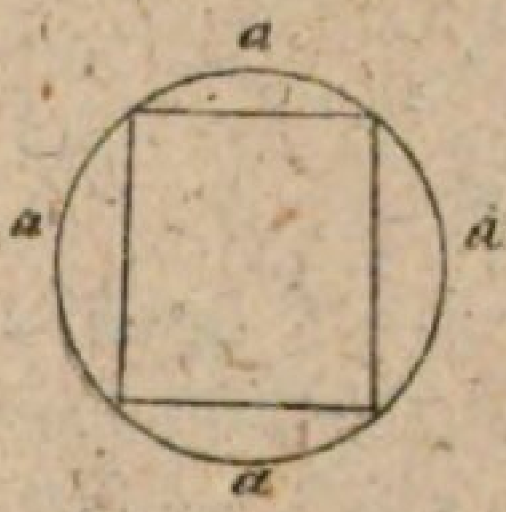
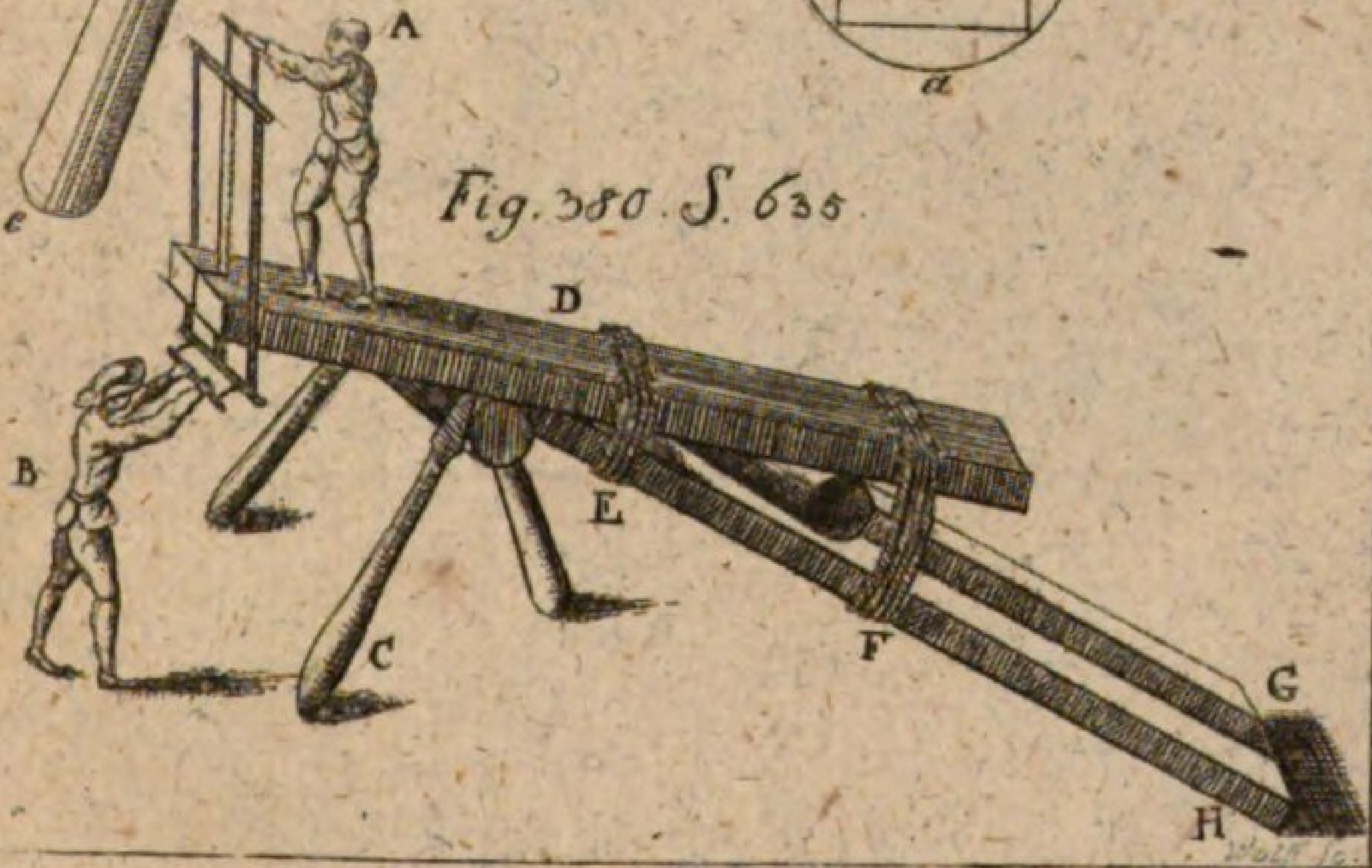


Fig. 380. S. 635.



83 S. 64

Fig. 385 S. 688.